

Tipos de corte de pescado

Para cortar el pescado conviene disponer de una tabla y un cuchillo bien afilado. A la hora de preparar un pescado para cocinarlo, una de las cosas que más se tiene en cuenta es la manera en que se corta. Los cortes de pescado son sumamente importantes para una correcta elaboración.

Los cortes más famosos de pescado utilizados en cocina son:

Filete: estrecho y alargado, puede tener piel o carecer de ella. Para realizar este corte se coloca el pescado en la tabla y se hace una incisión detrás de la cabeza hasta el espinazo, sin llegar a seccionarlo. Con el cuchillo en esta zona, se mueve hacia la cola, sin completar el corte, y se separa la carne de la piel, primero con un trapo limpio y luego con el cuchillo. La cabeza del pescado, que queda unida al espinazo, se puede aprovechar para hacer caldo.

Rodaja: es el corte vertical de una pieza de pescado cilíndrico grande, como la merluza, el bonito o el bacalao. Incluye la carne, la piel y la espina. Para realizarlo, se coloca el pescado en la tabla y se secciona de manera transversal, de lado a lado. Los siguientes cortes se harán en paralelo, a unos cinco centímetros de distancia entre ellos.

Trancha: igual que la rodaja, pero en pescados planos de gran tamaño como el rodaballo o los gallos. También se emplea en piezas grandes que no son totalmente planas pero tienen forma ovalada, como algunas doradas, los zapateros y el besugo.

Suprema: es el corte de cualquier tipo de pescado, con o sin piel y sin espina. En general, se realiza en pescados que pesan dos kilos o más, en la zona de los lomos. Son piezas gruesas de unos 12 centímetros de longitud, el tamaño aproximado de una ración.

Medallón: se obtiene de los lomos, sin piel y sin espinas. Los mejores pescados para aplicarlo son los que tienen forma cilíndrica, como el bonito. Una vez troceada una rodaja de gran tamaño, se parte en cuatro porciones limpias.

Paupieta: es el filete al que se enrolla un relleno vegetal, o del propio pescado marisco, y se sujeta con un palillo. En cada ración se suelen servir dos o tres porciones. Éstas se cocinan fritas o con algún tipo de rebozado como la pasta orly, o bien se pueden asar en el horno, en papillote o ligeramente salteadas y cocinadas dentro de una salsa. La salsa americana y la vizcaína son dos posibilidades.

Corte de mariscos

Langostino:

se le quita la cabeza, el caparazón por frescura , se le quita las patas y se le limpia el intestinos por arriba por r abajo (se deba cocinar por menos de 3 minutos ya que si no se vuelve cachudo

Calamar J :

se jira y se jala la cabeza, se le quitan los ojo, se le quita las dos parte de la cola, y se le quita el cartílago llamado pluma, se raspa la piel para hacer anillos o se puede dejar en forma de tubo

Mejillones: Bivalvos

se raspa alrededor, cuando esta cerrada esta viva, y cuando se abre automáticamente se muere lo que esta por dentro es lo que se come.

Almeja Bivalvos

Raspa alrededor, cuando esta cerrada esta viva, y cuando se abre automáticamente se muere lo que esta por dentro es lo que se come

Caracol de huevo: Gasterópodo

se limpia el centro con el cuchillo de uso, se corta por la mitad y en pedazos aproximadamente de 1 cm

Bogavante:

Principalmente se muere descerebrándolo, principalmente se le come la cola, se jira el cefalotórax y se jala, se le parte el caparazón de la cola y la carne se saca con una cuchara