

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"RESUMEN"

ALUMNA: DANIA BELÉN LÓPEZ MORALES.

CATEDRÁTICA: MARLIS TECO RUIZ.

MATERIA: COCINA ARGENTINA.

SEMESTRE: 8°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 08 DE ENERO DEL 2022

Filete T-Bone: El filete T-Bone es un tipo de corte de carne, que obtiene su nombre debido al hueso con forma de T que lo caracteriza, el cual es encargado de separar el filete del lomo.

Lomo (Tenderloin): A diferencia del corte anterior, este es un corte más “*gourmet*”. Sin embargo, se destaca porque es un corte muy bien valorado por los paladares más exigentes. En este caso, la carne tendrá apenas cinco centímetros de grosor y un tacto muy tierno. En el interior quedará muy jugosa y casi cruda.

Rib Eye Steak: Resalta por ser uno de los cortes de carne más finos. Es perfecto para los amantes de la carne suave, ya que se realiza desde la quinta hasta la onceava vértebra de las costillas de ganado vacuno.

Falda: Este es uno de los tipos de corte de carne más clásicos. Proviene del diafragma, y es uno de los cortes de mejor sabor. Si se marina antes de prepararlo a la parrilla, se aprovecha mejor la textura y los jugos, por lo que el sabor se ve potenciado.

Tira de asado: La tira de asado es un clásico corte de asado argentino en el que la carne se corta en dirección perpendicular a las costillas. En lugar de separar cada costilla de forma longitudinal, como habitualmente acostumbramos a verlas, el corte se da de forma transversal, dejando tiras de unos cuatro centímetros aproximadamente y que contienen cuatro o cinco huesos de costilla.

Matambre: Uno de los más conocidos cortes de carne de res argentina, situado entre las costillas de la vaca y la piel. Su carne es ideal para hacerla en la parrilla. En España, equivale a la aleta.

Vacío: Este corte se sitúa en la zona lateral trasera de las vacas, entre las costillas y los huecos de la cadera. Aunque es muy jugosa, también es algo dura por ser bastante fibrosa.

Bife angosto: Los bifes angostos son los chuletones de lomo bajo, que pueden presentarse con hueso (chuletones) o sin él (entrecots). Su carne es tierna, un

sabor intenso y el punto justo de grasa, lo que hacen de él uno de los tipos de cortes argentinos preferidos en las barbacoas.

Flank Steak: También llamado “Bife de Vacío”, este es otro corte de carne saludable, ya que tiene poca grasa.