

UDS

Mi Universidad

Alumno : BRANDON EDUARDO CHANG

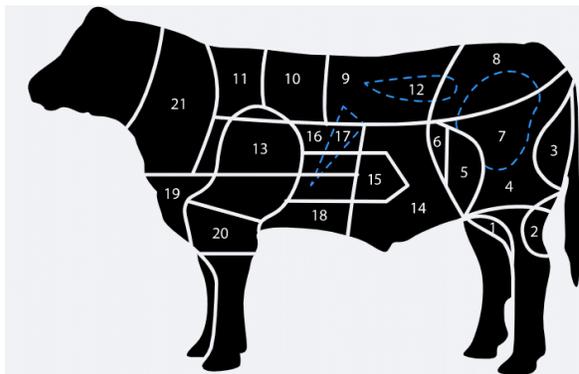
MVZ: CHONG

MATERIA: PRODUCCION SUSTENTABLE



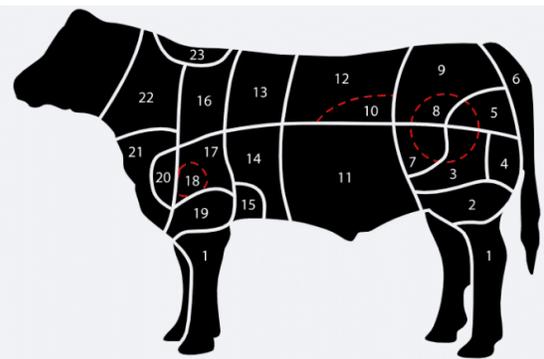
Ensayo sobre los despostes

Argentina



- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. Garrón | 12. Lomo |
| 2. Tortuguita | 13. Carnaza de paleta |
| 3. Peceto | 14. Vacio |
| 4. Cuadrada | 15. Matambre |
| 5. Bola de lomo | 16. Asado |
| 6. Colita de cuadril | 17. Entraña |
| 7. Nalga | 18. Falda |
| 8. Corazón cuadril | 19. Pecho con tapa |
| 9. Bife angosto | 20. Brazuelo sin hueso |
| 10. Bife ancho | 21. Cogote con azotillo |
| 11. Aguja sin tapa | |

España



- | | |
|---------------------|----------------|
| 1. Morcillo | 13. Lomo alto |
| 2. Culata de contra | 14. Costillar |
| 3. Contra | 15. Aleta |
| 4. Redondo | 16. Aguja |
| 5. Tapilla | 17. Espaldilla |
| 6. Rabo | 18. Llana |
| 7. Babilla | 19. Brazuelo |
| 8. Tapa | 20. Pez |
| 9. Cadera | 21. Pecho |
| 10. Solomillo | 22. Pescuezo |
| 11. Falda | 23. Morrillo |
| 12. Lomo bajo | |

ARGENTINO

Los cortes de la carne vacuna y su preparación Delanteros y centrales Siguiendo los pasos del desposte, presentaremos los cortes, listos para la venta y para cocinar. El matambre - Esta afamada pieza, argentina por derecho propio, unas de las tantas identificación de la gastronomía tradicional y nacional, es la primera que se saca de la media res y cubre todo su flanco a lo largo, entre la paleta y el cuarto trasero. La paleta - Desechando los huesos, omoplato y húmero, y cortando el garrón delantero (cúbito y radio), queda una pieza vistosa con distintos matices y sabores. Es apreciada la parte central para la obtención de bifecitos que van cocidos a la plancha o sartén. La dos puntas generalmente se trituran para obtener carne picada magra y de calidad. La palomita de paleta - Está ubicada al costado interior y delantero de la paleta entera. La parte más gruesa está agarrada al húmero y la punta al omoplato. Se suele utilizar en guisos, estofada con salsa de tomate, hervida en pucheros. El garrón delantero - Es la última extremidad de conjunto paleta. Cortado transversalmente en trozos se lo suele vender también como ossobuco. Se emplea además en guisos y hervido en sopas .

La falda con hueso - Es el recorte de la parte del pecho del costillar. Si es tierna y con poca grasa se puede saborear a la parrilla, si no, su natural empleo es en el puchero haciendo succulentos caldos para sopas y luego como parte cárnica del mismo junto a panceta, chorizos, morcillas, legumbres y vegetales. La falda sin hueso o pechito de ternera deshuesado - Apartando el borde huesudo de la falda, y deshuesando la parte más delgada se obtiene una exquisita pieza para ser puesta a la parrilla o asada con otros métodos. Entraña - Es la parte del diafragma pegado a las costillas: una tira envuelta en robusta membrana bordeada por grasa. Ideal hacerla a la parrilla, bien jugosa. El costillar - Es la estrella del asado argentino. Generalmente se lo recorta de la falda, la tapa de asado, libre del matambre que lo cubre en parte. A veces se prefiere en su estadio primario de desposte, dejándole el matambre, con tapa y falda. En el comercio

se lo corta en tiras longitudinalmente de tres centímetros de espesor y se lo asa a la parrillas dorando ambos lados; es una excelente elección. La tapa de asado - Cubre la parte alta y delantera del costillar. Se vende a parte, o sin sacarla, con el costillar. Puede usarse también hervida, integrando pucheros, ensaladas, etc. El asado de tira - Para facilitar la cocción en el hogar, en parrillas, en el comercio, el costillar se corta con una sierra eléctrica, longitudinalmente en tiras más o menos anchas. De los costillares grandes y altos, se sacan tiras de poco ancho de hueso, para así cocinarlas echadas de un lado y el otro rápidamente. La aguja - Una pieza fascinante, imponente. Se la llama también roast beef. Excelente como carne picada, en económicos y sabrosísimos bifecitos a la plancha o sartén. El vacío - Es la parte de la panza del animal: parte de la última costilla hasta el cuarto trasero. En la hembra está cubierto por la ubre que se le saca antes. Es un corte preferido para el horno y la parrilla. La marucha - Se da el nombre de marucha, principalmente en la provincia de Buenos Aires y Santa Fe, a la tapa que cubre la parte de los bifes anchos. Generalmente en animales chicos se deja hacer parte del mismo bife ancho, siendo la parte exterior que lo cubre. Es una pieza muy apetecible si se hace a la parrilla, cualquier parrilla.

Los bifes y el lomo Tienen su encanto particular. Los bifes angostos, con su parte de costilla, con o sin la parte del lomo, son preferidos para una comida rápida en el hogar o comercios. Los bifes angostos - Son los bifes de la primera mitad de la parte cerca del cuarto trasero del costillar entero. Los bifes angosto con lomo - Si el animal es chico, el carnicero prefiere dejar la parte del lomo adherida, así venderlos como bifes con lomo. Los bifes anchos - Son los del extremo opuesto. Menos valiosos, pero igualmente



CORTES DE CARNE ESPAÑOL

SOLOMILLO

Forma parte del lomo bajo conocido como bife de costilla, bife angosto o bife de chorizo. Es una carne jugosa, redonda, firme, magra y tierna, ubicada en la parte trasera del lomo.

BABILLA

Se divide en dos parte. Una zona más cercana a la cadera, tierna y jugosa, ideal para unos buenos filetes y otra parte cercana a la rodilla, de carne un poco más dura que se utilizaría para guisar.

FALDA

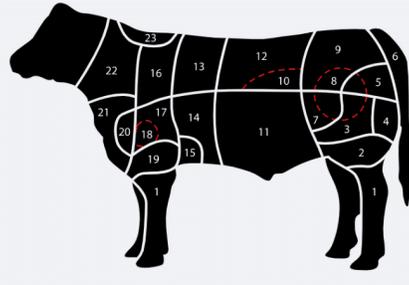
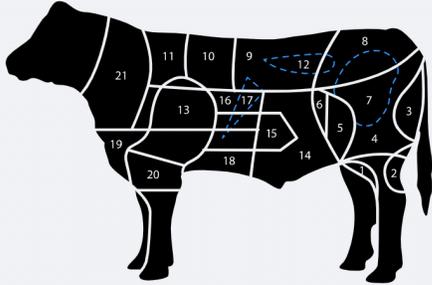
Este corte se encuentra ubicado en la región torácica justo por debajo del costillar/asado y al lado del vacío. La falda puede tener mucha o poca grasa dependiendo si se obtiene con o sin hueso. Generalmente, se prepara a la parrilla o en pucheros.

COSTILLAR

Es la zona que se emplea para barbacoas y asados de tipo churrasco.
También ideal para asar y meter al horno. Son los huesos cartilagosos que tienen parte de la carne de la falda.

Argentina

España



- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. Garrón | 12. Lomo |
| 2. Tortuguita | 13. Carnaza de paleta |
| 3. Peceto | 14. Vacio |
| 4. Cuadrada | 15. Matambre |
| 5. Bola de lomo | 16. Asado |
| 6. Colita de cuadril | 17. Entraña |
| 7. Nalga | 18. Falda |
| 8. Corazón cuadril | 19. Pecho con tapa |
| 9. Bife angosto | 20. Brazuelo sin hueso |
| 10. Bife ancho | 21. Cogote con azotillo |
| 11. Aguja sin tapa | |

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1. Morcillo | 13. Lomo alto |
| 2. Culata de contra | 14. Costillar |
| 3. Contra | 15. Aleta |
| 4. Redondo | 16. Aguja |
| 5. Tapilla | 17. Espaldilla |
| 6. Rabo | 18. Llana |
| 7. Babilla | 19. Brazuelo |
| 8. Tapa | 20. Pez |
| 9. Cadera | 21. Pecho |
| 10. Solomillo | 22. Pescuezo |
| 11. Falda | 23. Morcillo |
| 12. Lomo bajo | |

Conoce los cortes de res americanos más populares

T-Bone



Le debe su nombre a que **tiene un hueso en forma de T que le aporta un indiscutible sabor a la carne**. En un solo corte encontrarás lomo y filete que le brindan una increíble textura. El T-Bone se disfruta aún más a la plancha o a la parrilla. Sírvelo con papas fritas o al vapor y con un vino tinto californiano.

Lomo o Tenderloin



Es un **corte magro**, que se extrae del centro del lomo, muy tierno y con sabor sutil. Debido a su ternura, **es necesario realizar una cocción delicada**. Se sugiere ofrecerlo a la plancha o a la parrilla y, si es un corte grueso, servirlo a término medio. Va perfecto con un vino tinto californiano y con acompañamiento de vegetales asados. También se puede preparar apanado como en esta versión **de SaborUSA**.

Churrasco o Sirloin



De sabor succulento, gracias a la cantidad de grasa, es un corte de carne fino ovalado. **Se caracteriza por su jugosidad y ternura.** Se obtiene de la parte superior del lomo y no contiene hueso. Se puede cocinar al horno, como esta **carne con especias** , o porcionado a la parrilla. En ambos casos, **es importante sellar siempre el lado de la grasa lo que hará que esta se derrita un poco, otorgándole un delicioso sabor.** Como se cocina rápido, se recomienda comerlo a término medio.

Se puede servir con yucas, previamente cocidas en agua y pasadas por la parrilla.

Bife Ancho o Rib Eye



Proviene de la quinta a la décima primera vértebra del costillar de la res, se caracteriza **por ser fino, tierno y con intenso sabor, debido a su alto marmoleo**. Se aconseja cocinarlo a la parrilla y servirlo a término medio o $\frac{3}{4}$ para que así se suavice el tejido conectivo. Es excelente alternativa a la plancha, en estofados o en deliciosos pinchos como en esta práctica **receta** .

Asado de tira o Short Ribs



Proveniente de la costilla de la res, **es una carne tierna, jugosa, y de increíble sabor.** Es ideal a la plancha; a la parrilla o al horno, para conservar sus jugos y su suavidad. Se puede acompañar con salsa BBQ y una rica ensalada de repollo, zanahoria y mayonesa.

Punta de anca o picanha



Ubicada en la región de la pierna trasera, se trata de un **corte de tipo blando con extraordinario marmoleo y jugosidad**. Al comprarla, es recomendable que tenga una capa de grasa de alrededor de 1.5 centímetros de grosor y que en su empaque no haya líquido en exceso. Prepararla ala parrilla, a la plancha o al horno es una magnífica idea