

**MATERIA: PRODUCCION SUSTENTABLE DE  
CARNE**

**TEMA: DESPOSTES**

**DOCENTE: MVZ. SERGIO CHONG VELASQUEZ**

**ALUMNO: ALEXIS ANTONIO VELASQUEZ  
VILLATORO**

**ACTIVIDAD 1 P3, CUATRI 8°: ENSAYO  
“DESPOSTES DE EU Y ARGENTINA”**



## DESPOSTES EN EU

Los cortes finos se clasifican por el nivel de marmoleado que tenga la carne, quedando así en niveles “Prime, Choice y Select”. En Estados Unidos Los cortes de carne son las diferentes porciones que se obtienen tras el despiece de un animal destinado al consumo humano, y varían de una región a otra.

- La canal es la res que se divide por la mitad durante el proceso de sacrificio.
- Se le quita la cola y víscera en general, los riñones pueden estar adheridos.
- La canal de res se divide en dos cuartos delanteros y dos cuartos traseros.
- Los delanteros se separan de los traseros siguiendo la curvatura entre las costillas 12 y 13, de acuerdo al estilo americano.

**ROLLO DE DIEZMILLO O CHUCK ROLL:** Sistema muscular grande que se encuentra por debajo del hueso de la paleta. Se puede utilizar para asar o en trocitos para guisar



**Costillas cortas de espaldilla o Chuck short:** Se producen de los huesos de las costillas del corte principal de la espaldilla. Consiste de 3 a 4 costillas (costillas 2 a la 5)



**CHULETON O RIB:** El grupo del costillar se produce del cuarto delantero de la canal. La separación con la espaldilla se realiza entre las costillas 5 y 6. La separación con el lomo se realiza entre las costillas 12 y 13.



**CARNE DE PALETA O BLADE MEAT:** Músculos que se encuentran debajo de la cubierta de grasa que rodean el cartílago del hueso de la paleta del costillar preparado para hornear. Se le quitan huesos y cartílago y casi toda la grasa



## DESPOSTES 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. Es perfecta para preparar a la parrilla, a la plancha y al horno



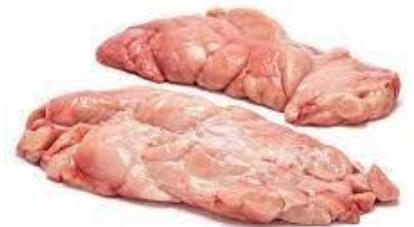
**FALDA:** se encuentra ubicado en la región torácica justo por debajo del costillar/asado y al lado del vacío. La falda puede tener mucha o poca grasa dependiendo si se obtiene con o sin hueso. Generalmente, se prepara a la parrilla o en pucheros.



**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.



**MOLLEJAS:** se llama molleja a un despojo blanco de ternera o de cordero, formado por una glándula, el timo, situada en el pecho, delante de la tráquea. En los animales adultos desaparece. La molleja se compone de una parte alargada, la garganta (no comestible), y de una parte redonda y muy sabrosa: la nuez.



**AGUJA:** Carne tierna y bastante jugosa, ideal para guisar o estofar, pero también se obtienen filetes para plancha y fritos.



## DESPOSTES ARGENTINO

**El matambre** - Esta afamada pieza, argentina por derecho propio, unas de las tantas identificaciones 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 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.



**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 las parrillas dorando ambos lados; es una excelente elección.



**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 bifos 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.

