

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE

CATEDRATICO: SERGIO
CHONG VELAZQUEZ

ALUMNA: RAQUEL VIRGINIA
RIZO ESCALANTE

ENSAYO

11/03/2023

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

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 Estado primario de desposte, dejándole el matambre, con tapa y falda. En el comercio

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 partes. 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.

MOLLEJAS También 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.

TAPILLA Es una pieza cárnica tierna, pero un poco seca al no tener infiltraciones de grasa, perfecta para hacer filetes rebozados y freír, aunque también serviría para asar.

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

PECHO Es un corte poco valorado puesto que tiene gran cantidad de tejido conjuntivo y tendones. Es una pieza que lleva hueso y que es ideal para caldos, sopas, asados y algún guiso.