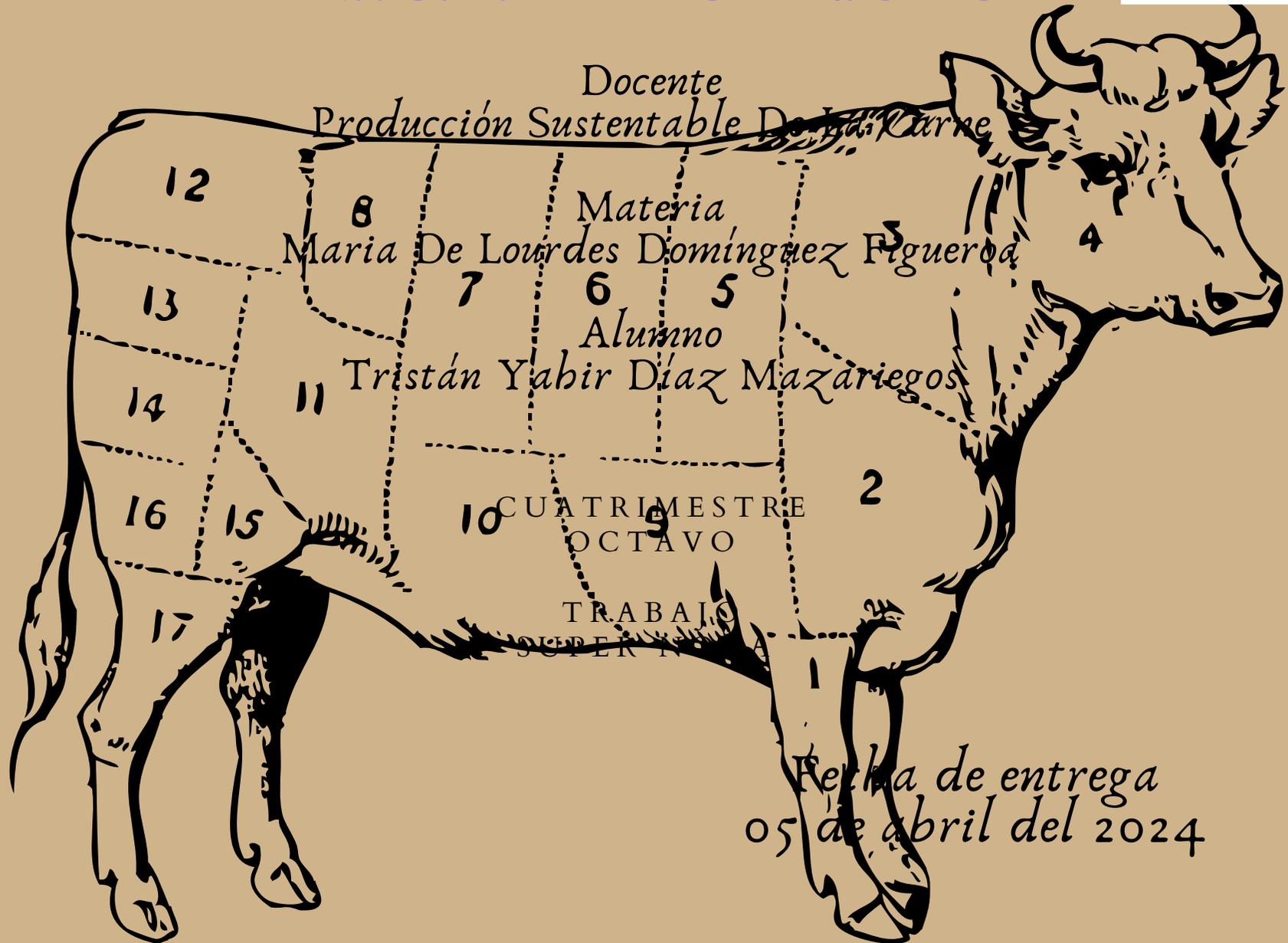


# Universidad Del Sureste



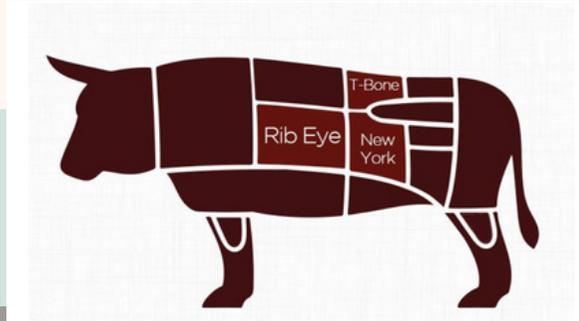
# CORTE RIB-EYE

También conocido como bife de chorizo, es uno de los cortes más finos, suaves y caros en el mercado.

## Características

## Extraída

Extraída de la sección de la costilla 6 y 12 (filete). De la parte frontal del lomo, entre la 6 y 12 vertebra de la costilla, no tiene cartílago, ni tejido conectivo pero si grasa natural.



## Precios de la carne

### PRECIO EN CARNICERÍA

Varia desde los \$320 a los \$625 por gramos  
Puede ser desde los 400gramos a los 720gramos.

### PRECIOS EN RESTAURANTE

Se pueden encontrar diferentes precios y cocciónes

- \*Ojo de Rib-Eye high choice-400g \$1,040 pesos
- \*Rib-Eye para compartir -600g \$1,310 pesos
- \*Media tapa de Rib-Eye-550g \$1,440 pesos
- \*Rib-Eye Akaushi Wagyu para 3 personas-800g \$2,690 pesos

## Forma de preparar

El Rib-Eye con mantequilla de salsa inglesa se prepara en un asador a fuego directo alto (232 a 288 grados) de ambos lados para que tenga una buen cocción y para el precalentamiento se deja de 10 a 12 minutos.



El Rib Eye es un corte que se puede disfrutar tanto en la parrilla como en la placha.

Este corte va desde la costilla a la 12.

## Especialidad del Rib Eye

Es un corte de carne del lomo alto del animal que reúne una serie de características que lo hacen único gracias a su procedencia del costillar: posee gran marmoleado, es jugoso, sabroso, suave e irresistible.

# BIBLIOGRAFÍA

[HTTPS://WILDFORK.MX/BLOGS/NOTICIAS/CONVIERTETE-EN-EL-REY-DE-LA-PARRILLA-RECETAS-DE-RIBEYE-STEAK-PARA-EL-SUPER-BOWL](https://wildfork.mx/blogs/noticias/conviertete-en-el-rey-de-la-parrilla-recetas-de-ribeye-steak-para-el-super-bowl)

\*[HTTPS://WWW.COMEDERA.RIB-EYE.COM](https://www.comedera.rib-eye.com)

\*[HTTPS://CARNESIDEAL.TIENDA/PRODUCTS/RIB-EYE-SONORA](https://carnesideal.tienda/products/rib-eye-sonora)

\*[HTTPS://LAMANSION.COM.MX/RIB-EYE-EL-CORTE-FAVORITO-POR-EXCELENCIA/](https://lamansion.com.mx/rib-eye-el-corte-favorito-por-excelencia/)

\*