



## **Universidad del sureste**

Rolando Cruz Roblero

MVZ

LOURDES DOMIGUEZ FIGUEROA

PRODUCCION SUSTENTABLE DE  
CARNE

29/MARZO/25

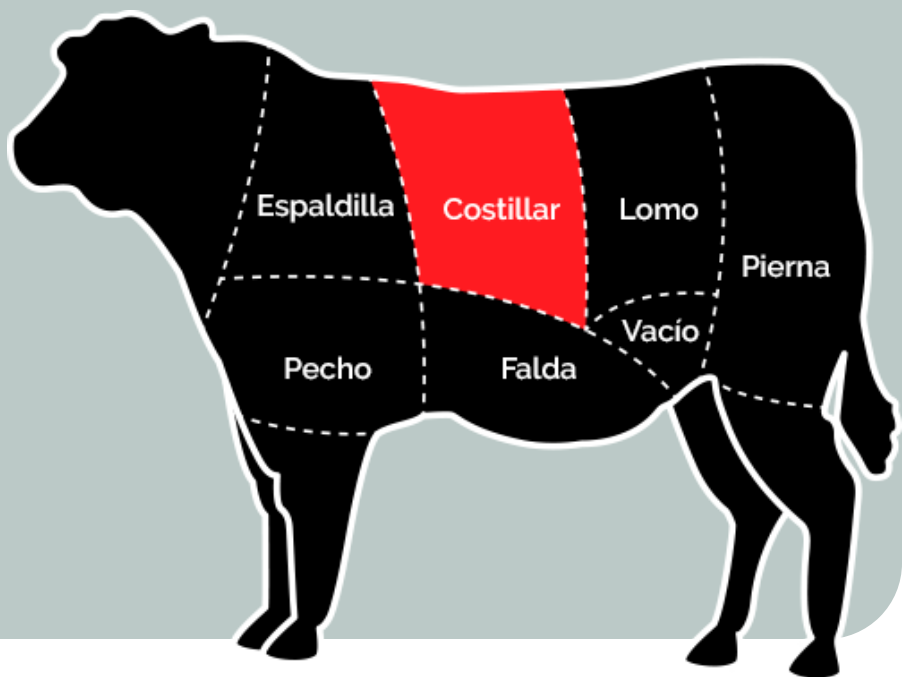
Bibliografía:

<https://www.miguelvergara.com/actualidad/blog/ribeye-que-es-corte-carne-tierno/>

# CORTE RIBEYE

## LOCALIZACION

El entrecot proviene de la costilla de la res, específicamente de la parte alta de las costillas (entre la 6ª y la 12ª). Se encuentra en el área del lomo, que es una parte de la res que está situada entre las costillas y la cadera.



**\$\$\$**

El precio puede variar según el país, la calidad y el tipo de ganadería. En promedio, en países como España o Estados Unidos, el entrecot crudo puede costar entre \$20 a \$40 USD por kg.



En restaurantes, especialmente en restaurantes de alta gama, un entrecot puede costar entre \$25 a \$60 USD por un corte de 200-300 gramos.

**Textura:** El entrecot tiene una textura tierna debido a su marmoleado (grasa intramuscular). Esta grasa le da un sabor intenso y una textura jugosa.



**Sabor:** Es conocido por ser un corte muy sabroso, con un sabor robusto y una buena cantidad de grasa que se derrite al cocinarse, lo que mejora su jugosidad.

- **Forma:** Generalmente es un corte grueso, de aproximadamente 2-3 cm de grosor.
- **Preparación:** Se puede asar, freír o hacer a la parrilla, y es ideal para preparar a la parrilla o como steak.

