

Nombre: Eduardo Avendaño Moreno

Asignatura: Producción sustentable de carne

Tema: Desposte

Docente: María de Lourdes Domínguez Figueroa

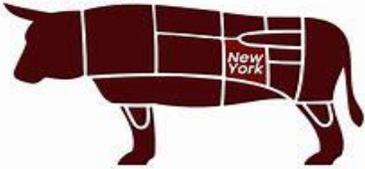
Cuatrimestre: 8vo Cuatrimestre

También conocido en otras partes como Strip Loin, es un corte de carne muy popular que tiene entre sus características que es jugoso, magro y sin hueso, mientras que se obtiene de la res. Esta pieza es alargada y suele venderse en trozos de más de dos centímetros de espesor por su maravilloso marmoleo y concentrado sabor.



CORTE NEW YORK

El corte New York se obtiene de la parte superior del lomo corto, específicamente de la sección del músculo largo dorsal ancho. Esta ubicación le brinda al corte una combinación perfecta de marmoleo y textura, lo que se traduce en una carne tierna y llena de sabor. La presencia de vetas de grasa intramuscular garantiza una experiencia gastronómica jugosa y sabrosa.



Se encuentra en la region dorsal del animal, en la parte media del lomo. Se obtiene de la parte superior de la res, en la zona de las costillas, y tiene un sabor intenso y delicado al mismo tiempo.

Ubicación
anatómica

Cualidades del corte

Sabor intenso: al provenir del lomo de la res, una zona con buen marmoleo le confiere un sabor rico y pronunciado.

Textura tierna y firme: tiene una textura equilibrada, siendo tierno, pero con cierta firmeza al masticar lo que hace muy agradable al paladar.

Magro con marmoleo: es un corte relativamente magro, presenta vetas de grasa intramuscular que se funden durante la cocción.

Versatilidad: se puede cocinar de diferentes formas y diferentes términos de cocción



Precio en crudo: En México los precios pueden variar entre los \$400 y \$600 pesos por kilo.

Precio en restaurantes: En restaurantes de gama media un corte de New York puede costar entre \$400 y \$800 pesos.

En restaurantes de alta cocina el precio puede superar los \$1,000 pesos.

Precio en crudo
y en
restaurantes



Referencias

[¿Qué tipo de carne es el corte New York y por qué se llama así? | Radio Fórmula](#)

[Conoce 10 cortes de carne que vale la pena poner en el asador](#)