

**MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA**

**PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE CARNE**

**CUADRO SINOPTICO. CORTES DE CARNE**

MVZ. ALONDRA ABADIA

CHRISTIAN VALERIA FIGUEROA VICTORIA

27 de marzo de 2025



# CORTES DE CARNE



## NEW YORK

El New York steak, también conocido como Strip loin, es un corte jugoso, magro y sin hueso. Es un corte proveniente de la parte media del lomo, de ahí su particularidad principal: ser carne tierna y ligeramente marmoleada, suele ser preparado a las brasas

- Características
- Es un corte premium con un balance entre músculo y grasa
  - Tiene una textura firme
  - Es ligeramente marmoleado, con vetas de grasa que se parecen al mármol
  - Es un corte sin hueso



## SIRLOIN

El sirloin es un corte de carne de res que se caracteriza por ser suave, jugoso y con un sabor intenso. Es un corte magro, con poca grasa, y se puede preparar de diversas maneras.

- Características
- Es un corte suave y ligeramente magro
  - Tiene una delgada capa de grasa que humecta la carne
  - Es ideal para asar
  - Tiene una textura tierna y un sabor intenso



## ARRACHERA

La arrachera es un corte de carne de res que se caracteriza por ser jugosa, suave, y tener un sabor intenso. Es un músculo que se encuentra en el diafragma del animal.

- Características
- Es un corte magro y suave
  - Es un músculo alargado y escaso
  - Es fibrosa y dura cuando está cruda
  - Se puede preparar con o sin pellejo



## RIB EYE

El Rib Eye es un corte levemente más suave y más graso, el marmoleo es una de sus propiedades más particulares. Como su nombre lo indica, proviene de un área más cercana a las costillas y es uno de los cortes más versátiles.

- Características
- Es un corte de carne muy tierno y jugoso
  - Es sabroso y tiene un sabor intenso



## T BONE

Se obtiene del centro del T-Bone, la parte posterior del lomo de res (entre el New York y el sirloin). En el mismo corte, hay dos texturas diferentes, suele ser un poco más ancho comparado con otros cortes.

- Características
- Es un corte premium
  - Es jugoso, con un sabor intenso y una textura suave
  - Se puede cocinar a la parrilla, al horno o a la sartén



## COWBOY

El corte de carne cowboy es un filete grueso con hueso de costilla que se caracteriza por su jugosidad y sabor. Es un corte premium que se puede cocinar a la parrilla, al horno o en sartén

- Características
- Es un corte grande y grueso
  - Contiene más carne que un ribeye estándar
  - Tiene una gran infiltración de grasa intramuscular, lo que le da un marmoleo
  - Incluye un hueso de costilla



# Bibliografía

<https://tabernalosgallos.com/cortes-carne-vaca-caracteristicas-donde-disfrutarlos/>