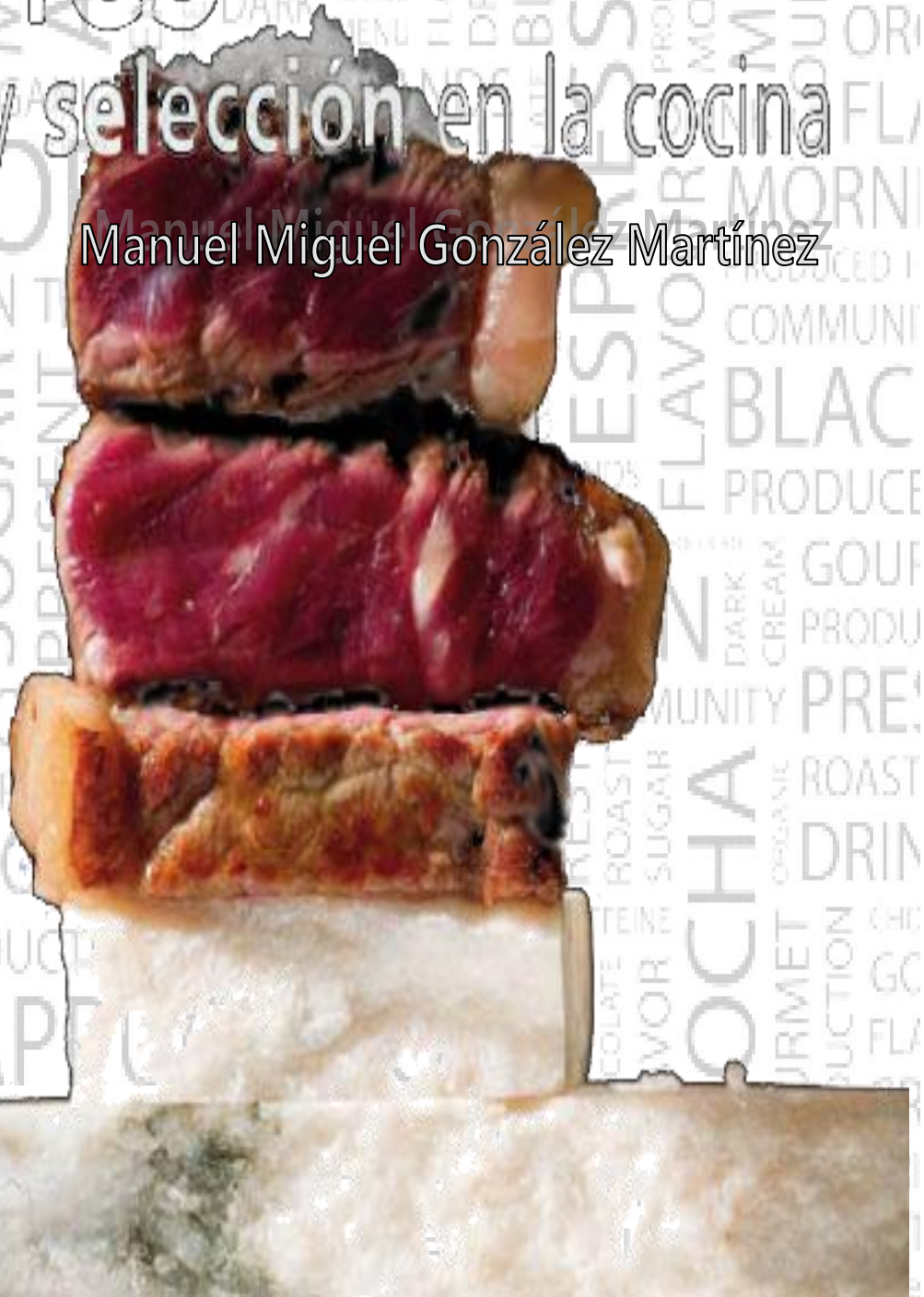


Carnes

calidad y selección en la cocina

Manuel Miguel González Martínez



[PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA]

1º DIRECCIÓN DE COCINA



Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 2.5

Usted es libre de:

- copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra

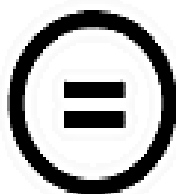
Bajo las condiciones siguientes:



Reconocimiento. Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciadador.



No comercial. No puede utilizar esta obra para fines comerciales.



Sin obras derivadas. No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra.

- Al reutilizar o distribuir la obra, tiene que dejar bien claro los términos de la licencia de esta obra.
- alguna de estas condiciones puede no aplicarse si se obtiene el permiso del titular de los derechos de autor

Los derechos derivados de usos legítimos u otras limitaciones reconocidas por ley no se ven afectados por lo anterior.

La editorial no se responsabiliza de las opiniones vertidas en este libro por su autor

© Manuel Miguel González Martínez

© Dmem, S.L.

Edita: Dmem, S.L.

Diseño y maquetación: Departamento propio.

Impresión: Graficas Monterreina.

PRINTED IN SPAIN

D.L.: MA-769-2005

LA CARNE



DEFINICIÓN DE CARNE

Llamamos **Carne**, a la parte muscular del cuerpo de los animales.

Según el BOE 4/Febrero/1977: “Parte muscular comestible de los animales de abasto sacrificados y faenados en condiciones higiénicas. Se incluyen en éste concepto: Las porciones de grasa, hueso, cartílago, piel, tendones aponeurosis (Tejido conjuntivo), nervios y vasos linfáticos y sanguíneos que acompañan al tejido muscular y que no se separan de ésta en los procesos de manipulación”

Una carne sabrosa depende esencialmente de los siguientes factores:

- Ternura: cuanto menos nervios, más tierna.
- Jugosidad: relacionada con el contenido en grasa de la carne.
- Aroma: depende mucho del tipo de animal y del cebado.
- Corte: si se corta correctamente a contrahílo se conseguirán los dos puntos primeros.

CLASIFICACIÓN DE LA CARNE

Los platos de carne son el principal reclamo de una cocina. Para seleccionar y utilizar correctamente la carne, el cocinero necesita tener muchos conocimientos y experiencia. Solamente si se sabe valorar correctamente la calidad de la carne se podrá preparar cada pieza de forma adecuada.

- **CARNES ROJAS:** Las contienen los animales adultos, como el buey, vaca, cordero, caballo, la caza* de pluma y pelo y algunas aves como pato, oca, pintada etc.

Se caracterizan por tener el tejido conjuntivo diferenciado, color marcado por mayor cantidad de hemoglobina (da color característico a la carne y transporta oxígeno desde el aparato respiratorio hasta las células de los órganos).

Suelen tener carnes grasas (de alto contenido en materias grasas, entre el 20 y el 25%).

***Carnes negras.** También se le puede denominar a las obtenidas de las piezas de caza.

- **CARNES BLANCAS:** Las contienen los animales jóvenes, como la ternera, cordero lechal, conejo y algunas aves de corral como pollo, gallina, pavo o el conejo.

Se caracterizan por tener escaso tejido conjuntivo y son de fácil digestión, tienen bajo contenido en hemoglobina.

Suelen tener carnes magras con contenido no superior al 5-6 % de materias grasas.

- **CARNES ROSADAS:** Provenientes de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares, como el Cerdo.

EJECUCIÓN Y SACRIFICADO. OPERACIONES EN EL MATADERO.

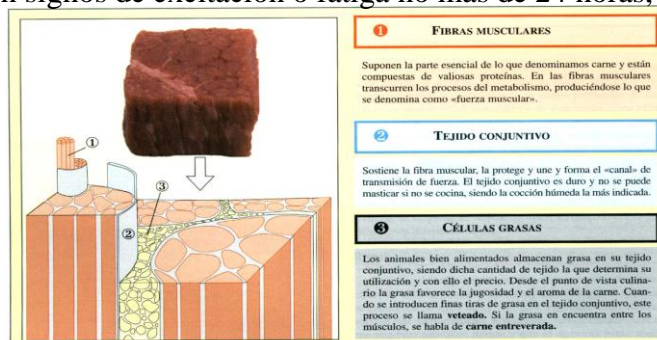
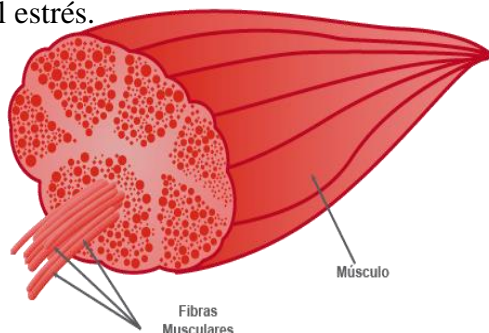
En este apartado veremos todo lo concerniente al antes durante y después del sacrificio del ganado vacuno.

- **Fase ante-mortem**

A la hora de transportar a los animales al matadero, debemos de tener una serie de factores en cuenta:

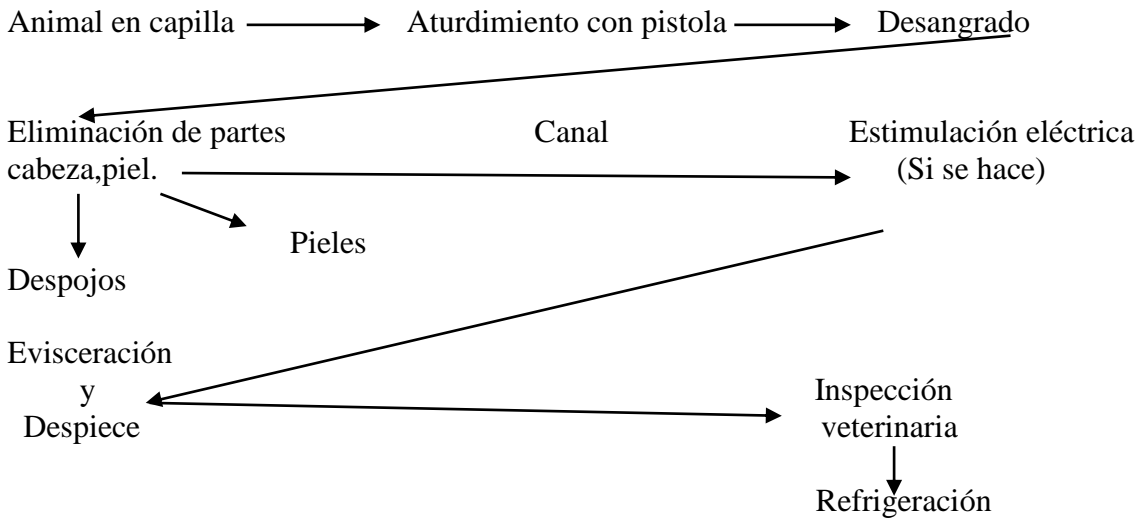
- Que los animales se carguen y descarguen fácilmente.
- Que estén separados mediante rejillas.
- Que estén bien ventilados.
- Y que el vehículo donde se transportan sea de fácil lavado.

Solo llevaremos al matadero a aquellos animales que vayan a sacrificarse en el acto y se dejaron reposar en establos anexos a aquellas reses que presenten signos de excitación o fatiga no más de 24 horas, para evitar el estrés.



▪ **Sacrificio**

Línea de sacrificado en el matadero



Una vez sacrificado el animal con la pistola neumática, dejaremos desangrar la res, teniendo en cuenta que el 50% de la sangre permanecerá en el interior de la carne, se duchará al animal para eliminar restos de sangre.

En algunos países se les realizará la estimulación eléctrica a la canal porque los consumidores exigen carnes muy blandas. El ph de la ternera es de 5,5, si se supera este índice la carnes resultan deficientes.

• **Fase post-mortem**

El rigor-mortis ocurre después de la muerte del animal, los músculos se vuelven rígidos. Se cree que esto ocurre por la disminución de calcio aunque no se sabe con exactitud.

▪ **Desollado**

Se procede a la retirada de la piel junto con la cabeza del animal.

▪ **Evisceración**

Con un cuchillo de ancho y sin punta, hacer una incisión entre las piernas a la altura del vientre y punzar con cuidado de no partir los intestinos. Seguir longitudinalmente hasta el cuello, partiendo la unión de las costillas y el esternón ayudándonos con una sierra y extraeremos los órganos.

▪ **Esquinado y lavado**

Partir las canales en dos mitades de una punta a la otra desde la columna vertebral. Se procederá al lavado a presión de las dos medias canales y las vísceras por parte dejándolas secar de una forma natural.

▪ **Inspección post-mortem y sellado**

Se toma una muestra de las vísceras y músculos del animal. Si el dictamen es favorable se le pone el sello de salubridad. Si es negativo se desechan los animales no aptos para el consumo.

▪ **Oreo y maduración**

Tras el sacrificio la temperatura de la canal es de 37°C esta temperatura es favorable para la proliferación de los microorganismos, por ello, la canal hay que refrigerarla lo antes posible.

Desaparición del Rigor Mortis

(Maduración)

Vacunos	→	5 a 20 hs.
Cerdos	→	3 hs
Pollo	→	½ hs.
Pavo	→	1 hs.

Las carnes aptas deben de llevarse sin demora a las zonas de preparación que serán salas refrigeradas.

El tiempo de maduración de las canales de vacuno puede llegar a ser de unas 3 semanas.

La canal se conservará suspendidas con bandejas para impedir que el goteo de una pieza caiga sobre otra en la cámara de refrigeración.

- **Congelación**

La congelación produce un ablandamiento similar al de la maduración, una vez descongelado el alimento. Cuanto menos tiempo tardemos en congelar al animal más tiempo de conservación obtendremos y más calidad, pero con el peligro de que al descongelar pierda gran cantidad de agua.

Los materiales de embalado serán papel celofán impermeables, algunos tipos de polietileno.

DESPIECE

El despiece de la canal se hará después del oreo y la maduración, si son carnes congeladas después de la descongelación de forma natural.

Los dedos nos ayudarán a deshuesar buena parte de los huesos, utilizando el cuchillo deshuesador cuando sea necesario.

Para deshuesar seguiremos unas normas:

- a) El cuchillo será el adecuado “deshuesador.
- b) Seguiremos la inclinación de las piezas
- c) La punta del cuchillo será la parte más utilizada.
- d) Seguir las piezas con cuidado por las “juntas”.
- e) Todas estas operaciones se harán en el momento que necesitemos la carne para evitar la oxidación y pérdida de peso de las piezas.
- f) Es muy importante no poner ni apoyar la mano en la trayectoria del cuchillo.

PRESENTACIÓN DE LOS ANIMALES DE ABASTO

Orden del 10/Marzo/1993, que establece las formas de presentación de los animales de abasto y cómo se denominan algunas de sus partes:

- Animal de abasto: Todos aquellos animales domésticos, correspondientes a las siguientes especies: Bovina, ovina, caprina, equina y porcina, destinadas a la obtención de carne.
- Carnes frescas: Las que no han sufrido ningún tratamiento, excepto refrigeración y envasado al vacío.
- Canal: Cuerpo entero del animal después de sacrificado, sangrado, eviscerado, sin cabeza ni patas y desollado.
- Media canal: Parte resultante de la división por la columna vertebral, quedando el rabo en la parte izquierda.
- Cuarto delantero: Parte anterior de la media canal seccionada entre la 5ª y 6ª costilla.
- Cuarto trasero: Parte posterior de la media canal. Comprende la pierna, lomo, falda, riñonada y rabo en el cuarto izquierdo.
- Pistola: Cuarto trasero al que se la ha separado la falda.
- Pierna: Extremidad posterior separada del lomo y de la falda.
- Lomo: Parte más noble del ganado vacuno, constituida por lomo, solomillo y riñonada.
- Falda: Parte paralela al lomo constituida por vacío, falda, costillar y matambre (*corte argentino*).
- Despojos/Menudos: Carnes frescas utilizadas en la alimentación y no incluidas en la canal. Pueden diferenciarse en dos grandes grupos:
 - **Despojos rojos**: Sangre, hígado, lengua, corazón, pulmones, bazo y riñones.
 - **Despojos blancos**: Sesos, páncreas, callos, intestinos, criadillas, mollejas o lechecillas, extremidades (patas) y morros.

- **Vísceras:** Las que se encuentran en la cavidad torácica, abdominal y pélvica: Corazón, bazo, hígado, riñón, callos (panza, retículo, libro) y tripas.
- **Asadura/ Livianos:** En general es el conjunto de las entrañas del animal aunque en algunas zonas sólo se refiere al hígado y en otras al hígado y pulmones.

IDENTIFICACIÓN DE LA CANAL

La canal será marcada a fuego con tinta indeleble en el morcillo posterior y en el cuarto delantero en el costillar.

Se consignan los siguientes datos, de izquierda a derecha:

- Color, expresado con un número (del 1 al 5)
- Edad, designado con una letra (T, J, V, M)
- Engrosamiento, expresado con un número (del 1 al 5)
- Conformación, expresado con una letra de la palabra EUROPA
- Peso, indicado con un número (del 1 al 9)

Calidad descendente				
Excelente	Muy buena	Buena	Mediana	Escasa
E	U	R	O	P
Capa de grasa en aumento				
carne magra	poca grasa	algo cubierta de grasa	carne grasa	muy alta calidad
1	2	3	4	5

- | |
|-----------------------|
| 1: de 100 kg a 140 kg |
| 2: de 140 kg a 170 kg |
| 3: de 170 kg a 190 kg |
| 4: de 190 kg a 220 kg |
| 5: de 220 kg a 250 kg |
| 6: de 250 kg a 300 kg |
| 7: de 300 kg a 350 kg |
| 8: de 350 kg a 410 kg |
| 9: a partir de 410 kg |

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LAS CARNES

• REFRIGERACIÓN

Para prolongar la vida de la carne y para el almacenamiento de todos los productos cárnicos frescos y de la mayoría de los procesados, es imprescindible el empleo de la refrigeración, manteniéndolos a temperaturas comprendidas entre los -2°C y 5°C.

Los principales factores que influyen en la vida útil de la carne almacenada bajo refrigeración son:

- La carga microbiana inicial
- Las condiciones de temperatura y humedad durante el almacenamiento
- La presencia o ausencia de envolturas protectoras
- La especie animal en cuestión y el tipo de producto que se almacena.

El período de almacenamiento es relativamente corto, ya que se conserva en buenas condiciones un período máximo de 2-3 días.

Son especialmente sensibles **la carne picada** y **los despojos** que han de consumirse en el día o como mucho en 24 horas.

Se desaconseja la conservación de la carne fresca cubierta con plástico, porque aumenta rápidamente la carga microbiana inicial.

En ningún momento de la conservación deben estar en contacto alimentos crudos con cocinados, para evitar contaminaciones cruzadas.

• CONGELACIÓN

Se debe descongelar lentamente y de manera natural. Para una pieza de 1Kg hacen falta unas 8 horas.

No pueden congelarse de nuevo.

ALTERACIONES EN LA MANIPULACIÓN DE LA CARNE

Entre las alteraciones más frecuentes destacan:

- **Carnes sucias:** Pueden tener desde polvo ambiental, hasta toda clase de secreciones del propio animal, producidos por efectuar mal las evisceraciones con técnicas inadecuadas o personal inexperto.
- **Carnes parasitadas:** Son las que quedan expuestas a diversos insectos como moscas, polillas y ácaros.
- **Carnes enmohecidas:** Son las que se han almacenado en locales fríos y húmedos.
- **Carnes fosforescentes:** Son las que, por una deficiente conservación, han sido colonizadas por bacterias fotógenas, lo que afecta preferentemente al músculo y casi nunca a las grasas.
- **Carnes putrefactas:** La putrefacción es un proceso de descomposición que se desata a consecuencia de la invasión bacteriana. Se produce cuando no se adoptan las medidas de conservación correspondientes. Puede tener diferentes grados y da un olor y sabor desagradable a la carne.
- **Carnes coloreadas y con pintas:** Son colonizadas por distintos microorganismos. El color de las carne y de las pintas orientan sobre cuál es el agente colonizador. Por ejemplo:
 - Pintas blancas: Colonizadas por cocos, levaduras y mohos
 - Pintas rojas: *Bacterium prodigiosus*.
 - Pintas azules: *Bacterium cyanogenes*.
 - Pintas amarillas: Generalmente sólo aparecen en la grasa. *Sarcina lutea*.
 - Pintas naranjas: *Bacterium luteum*.

MERECE ESPECIAL INTERÉS LA CARNE PICADA Y LAS AVES:

- *La carne picada, por su la mayor disponibilidad de su jugo y la distribución uniforme de los microorganismos.*

En la carne picada los microrganismos más importantes son los micrococos y en menor medidas otras bacterias pero que hacen que se deteriore rápidamente en una atmósfera normal.

Por ello se obliga a que esté constantemente refrigerada y que se consuma en el día en que se ha elaborado.

- *Las aves: donde en crecimiento microbiano sucede siempre desde la piel, ya que su estructura y su grado de humedad parecen intervenir de forma directa en el crecimiento de los gérmenes, especialmente la Salmonella.*

Por ello se debe respetar escrupulosamente las normas de higiene y la cadena de frío, que deben ser más estrictas cuanto más dividido esté el producto.

LA CONTAMINACIÓN MÁS FRECUENTE POR LAS CARNES ES LA SALMONELLA Y ESTAFILOCOCOS.

Desde el punto de vista culinario, la manipulación de la carne, se compone de cuatro bloques:

- Los **despojos**, con grandes diferencias entre ellos, y que están compuestos por diferentes órganos del animal que son aptos para la alimentación humana, cuya limpieza y posterior comercialización sigue cauces diferentes a la de la carne.
- La **grasa extramuscular**, llamadas “*sebo*” en las reses de la familia de los bóvidos y óvidos, y “*manteca*” y “*tocino*” en los de la cabaña porcina, con diferentes aplicaciones, dependiendo del tipo de animal y de la parte de donde proceda. La mayor parte pueden considerarse elementos superfluos.






- Los **huesos**, que constituyen el esqueleto. Su misión principal es la de producir caldos y fondos de cocina con sabor propio. Son de bajo valor comercial. Los animales jóvenes tienen los huesos en menor proporción respecto de la carne que los de un animal adulto, y son más blancos y gelatinosos.
- La **carne**, compuesta por la fibra muscular adherida al esqueleto.

La preparación culinaria de las carnes tiene por objeto la transformación de éstas, en una forma más digestible que la de su estado natural; es también importante desde el punto de vista higiénico la destrucción de los microorganismos que pudieran contener.

TIPOS DE CARNE



Debe distinguirse dentro de los diversos tipos y derivados de carne, principalmente las de:

-  **A. Bovino** (ternera, vaca, buey, etc.)
-  **B. Porcino** (cerdo)
-  **C. Ovino y caprino** (cordero y cabra)
-  **D. Aves de granja** (pollo, pavo, pato, avestruz)
-  **E. Conejo** (doméstico o de granja)
-  **F. Caza** (mayor y menor y de pelo o pluma).
-  **G. Otras Carnes** (caballo, rana, canguro)
-  **H. Los Despojos** (bovino, porcino, ovino, caprino)
-  **I. Derivados Cárnicos** (embutidos. 4ª y 5ª Gama)





A. BOVINO (VACUNO)

Son animales omnívoros de gran tamaño, distinguiéndose principalmente dos tipos, dependiendo de la edad y color de carne:

Por la edad:	Por el color:
Vacuno mayor: son los animales adultos.	Carne roja: son animales adultos de vacuno mayor común alto contenido graso.
Vacuno menor: son animales jóvenes con dentición completa de leche.	Carne blanca: carne de animales jóvenes (menos el cerdo), que son menos grasos.

CLASIFICACIÓN

Según el BOE, de 21 de noviembre de 1997. Las más importantes son:

- Españolas
 - Asturiana de los Valles
 - Avileña Negra Ibérica
 - Lidia
 - Morucha
 - Pirenaica
 - Retinta
 - Rubia Gallega
- Europeas
 - Charolesa
 - Fleckvieh
 - Frisona
 - Limusina
 - Parda.Fleischschaf

Además de una clasificación sanitaria, existe otra comercial según el tipo de canal, que depende de la edad y alimentación. Así, se distinguen según Orden del 29/Marzo/1982, que establece las siguientes clasificaciones de las reses de ganado bovino:

TERNERA: animal macho o hembra que mantenga todos los dientes de leche y capaz de proporcionar una canal de peso comprendido entre los 100 y 180 kg. De peso. Cuando no ha probado pasto se le denomina ternero lechal.
VACUNO MENOR/ JOVEN: animal macho o hembra que tendrá su límite máximo de edad, señalado con la erupción completa de los incisivos permanentes. Su peso en canal oscila alrededor de los 300kg. Su carne es más roja que la de ternera.
NOVILLO: animal macho o hembra que conserve como mínimo una pieza dentaria de leche.
VACUNO MAYOR: animal macho o hembra con todos los incisivos permanentes. La carne es de color rojo intenso.

Dentro de cada tipo se establecen categorías atendiendo a **criterios objetivos** (peso de las dos medias canales, edad del animal y sexo) y **subjectivos** (conformación de la canal, estado de su grasa y color de la carne)

COMERCIALIZACIÓN:

Para comercializarse, a partir del matadero, la canal es sometida al proceso de despiece, y donde cada corte es valorado en función de la consistencia, contenido en grasa y proporción del músculo, en 4 categorías*:

- **Extra**
- **Primera**
- **Segunda**
- **Tercera**

*Desde el punto de vista culinario, cada corte es valorado, de nuevo en 3 categorías: *Extra, Primera y Segunda*.

Categorías

Se entiende por categorías a los grupos de animales de matadero o reses, ordenados por edad y sexo:

- Categoría **Ternera T**

Descripción del animal: animales cuyas dos mitades no sobrepasen los 160 kg después de sacrificado.

Descripción de la carne: la carne de ternera es clara y sin grasa. Debido a la temprana edad del animal, el tejido conjuntivo está aún bastante suelto, siendo la carne tierna y de precio más elevado en comparación con la carne de vaca.

- Categoría **Novilla E**

Descripción del animal: carne de animales hembras adultas jóvenes.

Descripción de la carne: la carne de novilla tiene un color oscuro, fibras finas, está ligeramente entreverada y es jugosa y tierna, siendo por tanto muy adecuada para ser asada.

- Categoría **Buey C**

Descripción del animal: carne de animal macho adulto castrado.

Descripción de la carne: la carne de buey es de color rojo oscuro y tiene fibras medianas. Su carne muy entreverada es jugosa y tiene un fuerte aroma, lo que la hace muy apropiada para ser asada.

- Categoría **Novillo V**

Descripción del animal: la carne de animal macho joven no castrado, de menos de dos años.

Descripción de la carne: la carne es de color rojo claro con una estructura fibrosa semi-fina. Apenas contiene vetas, por lo que la carne cocinada suele resecarse y se aconseja utilizarla para hacer salchichas o embutido.

Otras Razas

Hoy en día cada región del planeta tiene carnes de excelente calidad debido a sus variedades de razas de ganado como las *Shorthorn* y *Hereford*, de carne muy compacta y grasa, o la *Amberdeen Angus* escocesa.

En Francia, tenemos la *Charolais* y *Limousin* y en Italia la *Chianina*, que es la raza s más grande del mundo, llegando a pesar hasta 1,800 kilos, el doble de peso que las razas anteriores.

En Estados Unidos, encontraremos la *Hereford* y *Black Angus*, principalmente se hacen uso de bueyes castrados cuando eran terneros y vaquillas que nunca han parido de entre 15 y 24 meses de edad. Desde 1927, están establecidos estándares y criterios federales de clasificación de la carne de vaca, según su infiltración de grasa, (está probado que a mayor “marmoleado” o infiltración de grasa no es un indicativo estricto de determinar la calidad de la carne) controlado por la “**USDA**” (Unites States Department of Agriculture), que los divide de mayor calidad a menor en:

Mayor Calidad	Menor Calidad
▪ Prime (10-13% de grasa)	▪ Commercial
▪ Choice (4-10% de grasa)	▪ Utility
▪ Select (2-4% de grasa)	▪ Cutter
▪ Standard (trazas de grasa)	▪ Canner

Además de una serie de códigos de números (para el grosor del hueso) o letras (para la clasificación de madurez del animal).

La carne de vacuno japonesa, de reconocida calidad mundial, se aprecia el Shimofuri, de carne muy vetada. Las más demandadas se crían en la región de Hyogo, cuya capital es **Kobe**, de la raza Tajima **Wagyu**, “*WA*” que quiere decir Japón y la expresión “*Gyu*” que denomina al ganado.

Se clasifican del 5 al 1, donde la calificación 5 contiene mayor cantidad de vetado y 1 la menos y se mata entre los 24-30 meses. La mayoría de esta carne, posee al menos dos grados más de infiltración de grasa, que la carne superior de más alta graduación de Estados Unidos, la USDA Prime.

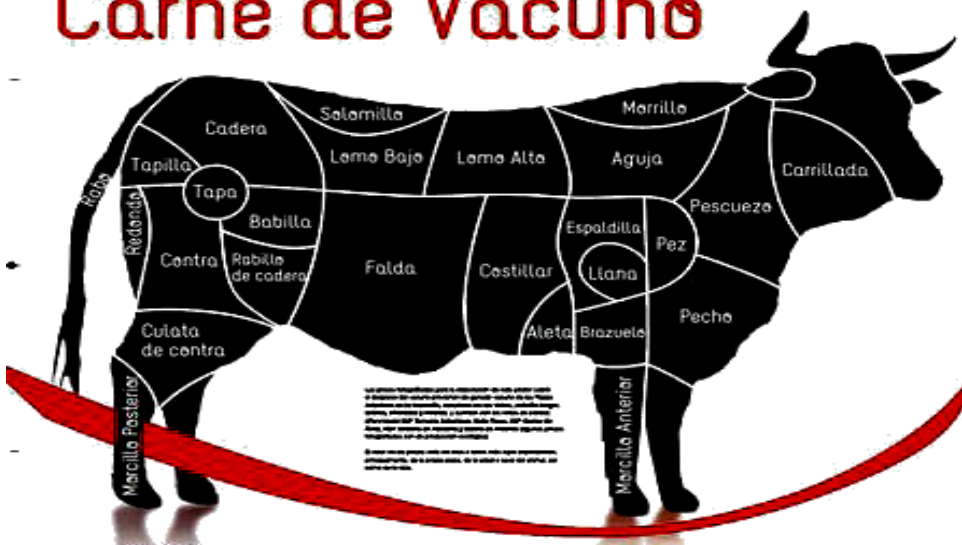


Esta carne es rigurosamente sana ya que posee un elevado porcentaje de ácidos grasos insaturados y polinsaturados, como el ácido oleico (aceite de oliva) o linoleico (reducen el “colesterol malo”) y ayudan a prevenir muchas enfermedades. Es ideal para los tradicionales Sukiyaki y Shabu Shabu. Se cree que esta raza procede de la zona asiática en la que hoy ubicamos a Turquía.

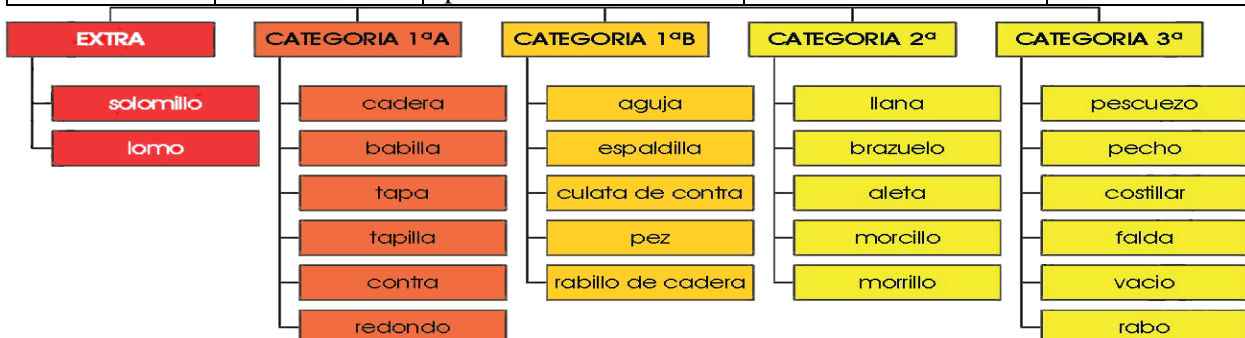
CLASIFICACIÓN COMERCIAL DEL GANADO BOVINO. VACUNO MAYOR Y MENOR.

- **TERNERA LECHAL:** Sacrificado antes de los 6 meses y alimentado sólo con leche. Peso inferior a los 160 kg. Carne de color rosa pálido, muy tierna. Mantiene todos los dientes de leche.
- **TERNERO PASTENCO:** Sacrificado entre los 8 y 11 meses. Alimentada con leche, pasando a pienso y forrajes en la fase de finalización. Su peso en canal está entre los 180 y 240 kg. Carne de color rosáceo, gran jugosidad.
- **CEBÓN:** En Galicia, ganado vacuno de dos a tres años y alguna pieza dentaria de leche. A veces castrado para que engorde rápidamente. Llega a pesar de 600 a 900 kg. Su carne es de color rojo intenso con aspecto vetado por la infiltración grasa entre las fibras musculares (grasa intramuscular). Se sacrifica entre los 18 a 30 meses,
- **NOVILLO O NOVILLA:** Son los animales con edades comprendidas entre los 14-18 meses y los 3 años, y hasta 5 años. Tienen una carne más roja y sávida aunque menos tierna que el añojo y la ternera lechal.
- **VACA (vacuno mayor):** Bovino adulto hembra, generalmente con más de 36 meses de edad.
- Su edad de sacrificio es variable. Alimentado con pienso y forrajes (hierba y pasto seco), con un peso en canal mayor de 340 kg. (variable). Carnes de color rojo, gran jugosidad, sabor y textura marcados. Terneza máxima entre los 14 y 18 días de maduración.
- **BUEY (vacuno mayor):** Macho bovino adulto castrado. Sacrificado después de los 38 meses.
- Alimentado con forrajes y pienso. El peso en canal puede llegar a los 900 kg. La carne es roja, jugosa y sabor y textura excelente. Su terneza máxima es a los 14 y 21 días de maduración, e incluso más. Antiguamente era utilizado en trabajos de laboreo.
- **TORO:** Macho bovino adulto y no castrado criado para la lidia, de carnes fuertes.

Las Piezas de la Carne de Vacuno



CUARTO DELANTERO				
PIEZA	CATEGORIA	SITUACION	TIPO DE CARNE	USOS CULINARIOS
<u>PESCUEZO</u>	3ª	La parte más pegada a la cabeza	Fibrosa y dura	Para picar Cocida Estofados Ragús
<u>AGUJA</u>	1ª	Pieza que une el lomo con el pescuezo	Fibrosa, dura, magra. Chuletas de aguja	Para picar Cocida Estofados Ragús Chuletas en parrilla
<u>MORRILLO</u>	2ª	Músculos de unión del cuello y el pecho	Fibrosa, dura, magra	Cocida Estofados Ragús
<u>COSTILLAR</u>	3ª	Músculos que se apoyan en las costillas	Detallada: Costillas cortas Costillas deshuesadas de pecho Medallón de costilla Costilla para asar	Estofados Ragús Parrilla (En tiras para churrasco) Estofados Rellenos
<u>PECHO</u>	3ª	Debajo de la extremidad delantera y delante del costillar	Pieza alargada con mucha grasa que desprende abundante gelatina. Cortes para la venta: Pecho, punta de pecho deshuesada y panceta	Estofados Ragús
<u>ALETA</u>	2ª	Cubre en su totalidad el final de las costillas, apoyada en el esternón	Pieza dura	Breseados Estofados Ragús
<u>ESPALDA</u>	1ª	Parte superior de la extremidad delantera.	Carne magra	Estofados Ragús Asar En filetes para freír.
<u>MORCILLO</u>	2ª	Carne situada alrededor de la parte baja de la pierna.	Tiene nervios en los extremos, algo grasa y con ternillas. Muy gelatinosa.	Cocido Estofado Ragús
<u>BRAZUELO</u>	2ª	Parte superior del morcillo	Parecido al morcillo	Ídem.
<u>PEZ</u>	1ª	Situado en el lateral anterior de la espalda	Carne muy tierna con un nervio que la recorre en toda su longitud	Asados Estofados
<u>LLANA</u>	2ª	Está en la parte externa de la espalda, cubriendo el hueso. Tiene forma aplanada.	Carne bastante tierna.	Asados Estofados



CUARTO TRASERO				
PIEZA	CATEGORÍA	SITUACIÓN	TIPO DE CARNE	USOS CULINARIOS
<u>MORCILLO</u>	2ª	Situado entre la rodilla y la culata de contra	Carne dura pero muy jugosa, con cantidad de nervios que la atraviesan.	Cocido Estofados Ragús
<u>CONTRA</u>	1ª	En la parte exterior del cuarto trasero. Pieza limpia de forma rectangular con nervio lateral fuerte y duro. Una parte de ésta pieza es el REDONDO	Carne dura y bastante seca	Breseada, mechado o no. En filetes, empanados, rebozados, etc.
<u>TAPILLA</u>	1ª	En la parte inferior desde donde termina el redondo hasta la cadera	Carne tierna	En filetes plancha, rebozados o empanados
<u>CULATA DE CONTRA</u>	1ª	Situada a continuación del morcillo y cubierta por parte de la contra y la tapa	Carne algo dura y fibrosa, pero más jugosa que la contra.	Asados y filetes plancha, rebozados o empanados.
<u>TAPA</u>	1ª	Toda la parte interna de la pierna, pieza grande de forma acorazonada	Carne tierna menos el cantero que resulta un poco dura.	Filetes plancha, empanados o rebozados.
<u>BABILLA</u>	1ª	Pieza que va desde la rodilla a la cadera. Tiene forma ovoide. En la parte más baja es algo dura y tiene un pequeño hueso y tejido gelatinoso	La parte más alta para filetes, por ser más tierna y la parte baja, resulta un poco más dura.	La parte más tierna para filetes plancha, empanados o rebozados. La parte más dura para estofados, ragús, etc.
<u>CADERA</u>	1ª	Parte superior de la pierna, entre el lomo y la tapilla. Forma triangular	Pieza tierna y jugosa	Asada. La parte más tierna para filetes plancha, empanados o rebozados. La parte más dura para estofados, ragús, etc.
<u>LOMO</u>	1ª	Pieza muy larga desde la cadera hasta la 6-7ª costilla. El lomo alto es la cinta de las costillas largas. El lomo bajo o de riñonada, son las costillas cortas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El lomo entero ▪ Lomo deshuesado ▪ Lomo alto para chuletas ▪ Lomo bajo para entrecote 	Entero asado, deshuesado o no. Chuletas parrilla, plancha o fritas. Entrecotes plancha o en salsa.
<u>SOLOMILLO</u>	EXTRA	Se encuentra en la cara interna del costillar, tapado por la riñonada. Deforma alargada y algo aplastado. Consta de cabeza, centro y punta, además de oreja y falda o cordón y rosario.	Es la pieza más tierna y jugosa	Entero asado. Troceado en escalopes. De la cabeza para Chateaubriand. Del centro se hacen Tournedós. De la punta para fondues.
<u>FALDA</u>	3ª	En la parte inferior del lomo, entre la pierna y el costillar. De forma rectangular, tiene fibras y vetas. Es muy gelatinosa	Carne grasa y dura	Cocida. Estofados, ragús. Sin vetas grasas para carnes rellenas.
<u>RABO</u>	3ª	Se presenta en la parte izquierda de la canal	Carne muy dura	Cocido (sopas). Estofados

DESPIECE DEL CUARTO DELANTERO. Estudio de los cortes de cada pieza extraída de valor culinario.

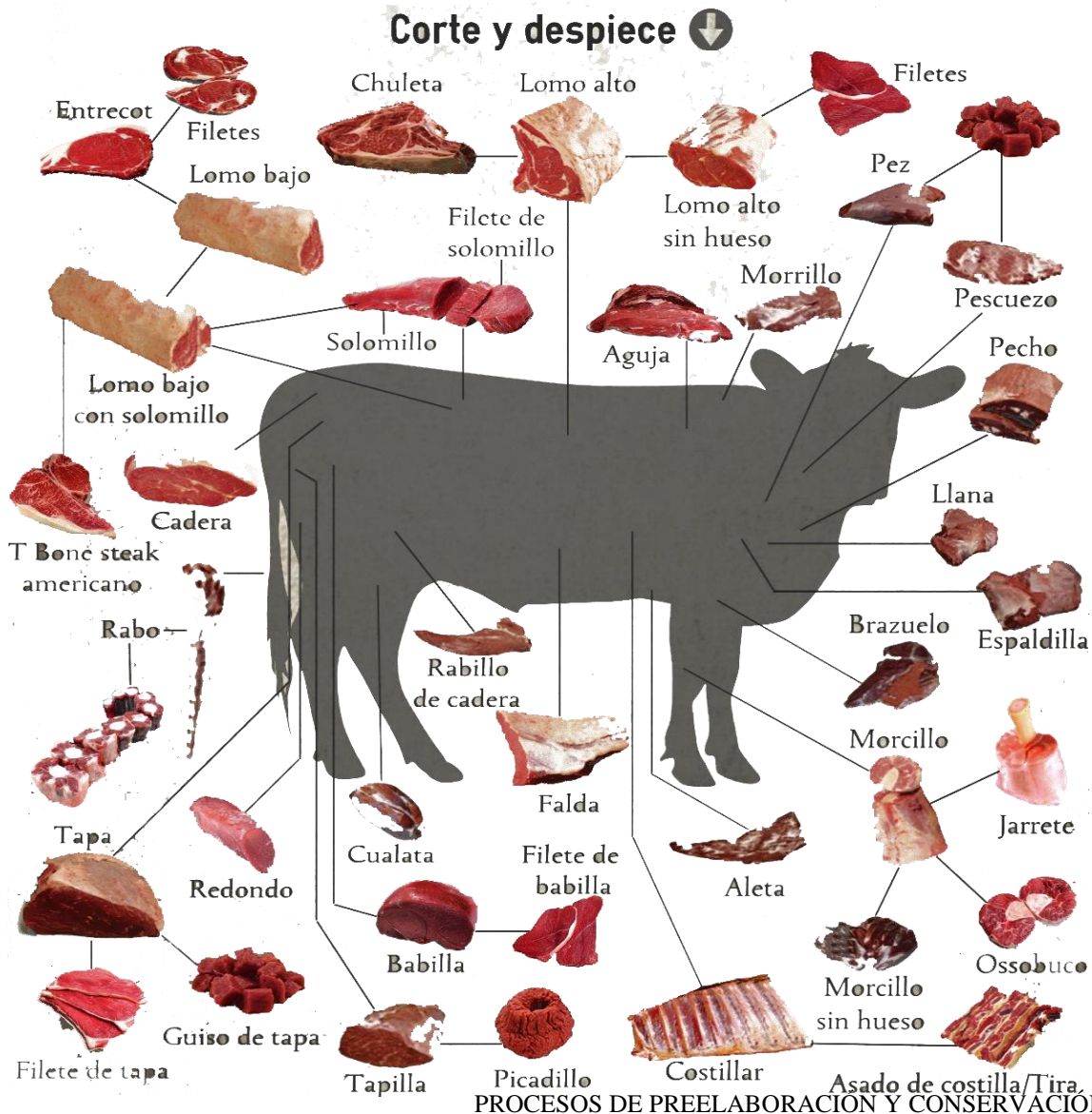
El cuarto delantero de conforma en dos grandes divisiones, estas son: PANDERO Y ESPALDILLA. Las piezas que se obtienen de cada división son las siguientes:

- **PANDERO:** Aguja, pescuezo, aleta, costillar, morrillo y pecho.
- **ESPALDILLA:** Pez, llana, brazuelo, morcillo.

Procedimiento de obtención de las piezas

- 1) **Brazuelo:** se comienza por la separación de la paletilla, dando un corte en la axila a la vez que se desplaza la paletilla hacia arriba, siguiendo la junta de la carne ayudado con la punta del cuchillo y llegando a la escapula u terminando por la parte exterior.
- 2) Una vez obtenido el brazuelo paletilla obtendremos otras piezas como; la llana el pez y la espaldilla.
- 3) **Cuello o pescuezo:** Para obtener el cuello cortaremos la res por la 1º vertebra torácica hacia el esternón terminando el corte en este.
- 4) **Pecho con costillar:** Una vez retirado la paletilla y el cuello separaremos el pecho con costillar de la aguja. Del pecho podemos obtener la falda de pecho y la aleta o sobaquera.
- 5) **Aguja:** se encuentra ubicada en la parte superior del cuarto delantero y podemos obtener las siguientes piezas, morrillo, aguja abierta, aguja cerrada y el trapecio.

CARNE DE VACUNO



DESPIECE DEL CUARTO TRASERO. Estudio de los cortes de cada pieza extraída de valor culinario.

El cuarto trasero es la parte de la media canal que queda después de haber separado el cuarto delantero. Es la parte más noble del animal y donde están las piezas más cotizadas.

Sus carnes más tiernas, de mayor rendimiento, menor contenido óseo, mayor valor comercial y de más uso en la hostelería.

Sus piezas son: Solomillo, lomo, cadera, tapa, tapilla, babilla, redondo, contra, culata de contra, morcillo, rabillo de cadera, falda con costillar y rabo.

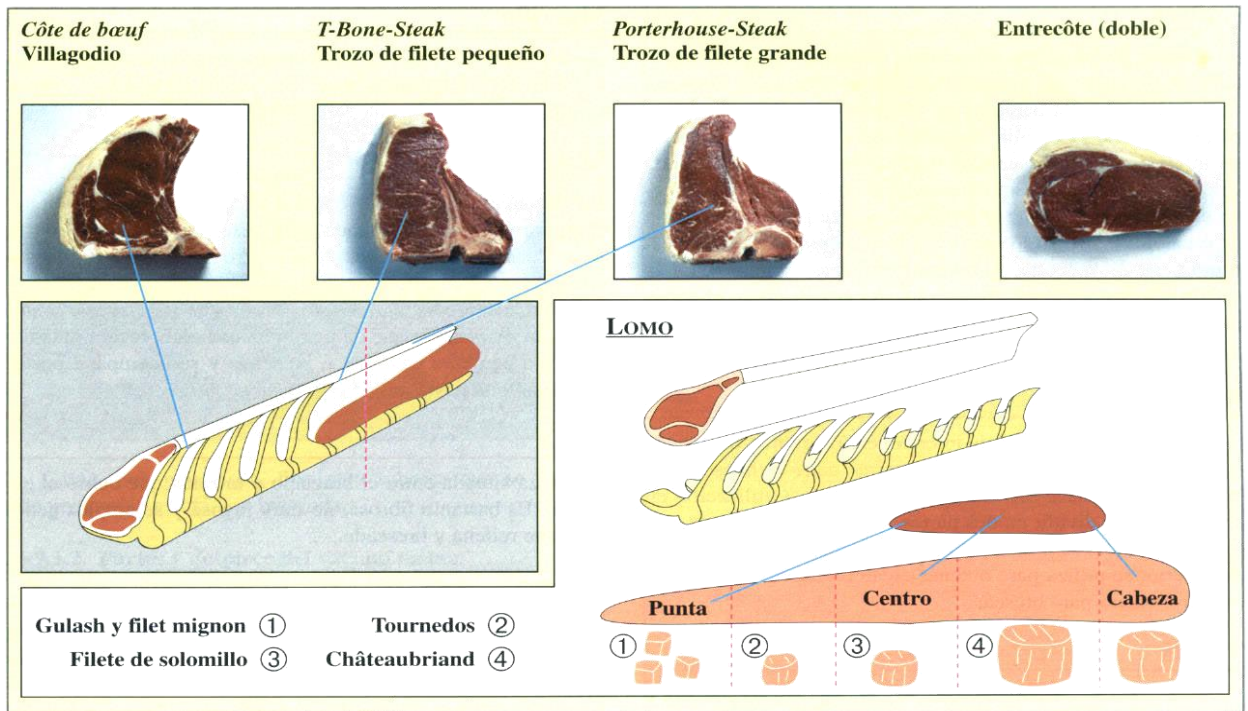
El cuarto trasero tiene tres grandes divisiones que hay que separar para su posterior deshuesado y despiezado, estas son: FALDA, PIERNA O BOLA Y LOMO.

De esta división se obtienen las siguientes piezas:

- **FALDA:** Ubicada en la parte más baja del cuarto trasero. Se compone de las siguientes piezas:
 - **Entraña:** Es el diafragma del animal, o músculo ancho y circular que en el cuerpo de los mamíferos separa la cavidad torácica de la abdominal.
 - **Matambre:** Pieza proveniente del corte Argentino, y que está situada en la parte exterior de la falda, en contacto con la piel, sin grasa externa y color más intenso. Es una capa delgada de músculo que nace pegada al cuero en los flancos del animal y en el costillar. Al principio se cocinaba asado directamente sobre la ceniza de un hoguera improvisada en un hoyo. Hoy existen, en cambio, múltiples maneras de prepararlo: simple o relleno, asado a la parrilla, al horno, cocido en agua o hervido en leche. Se conserva bien y suele consumirse como fiambre.
 - **Costillar:** Es la parte de la falda de la que se han extraído las costillas.
 - **Vacío:** Es la parte de la falda donde no hay hueso.
 - **Aleta:** Es la parte de la aleta que queda en la falda después de separar el cuarto delantero.
- **LOMO:** Situada entre la aguja y la pierna, ocupa las vértebras lumbares y las últimas dorsales. Es la pieza más apreciada después del solomillo, de carne tierna. Se compone del LOMO, SOLOMILLO Y RIÑÓN.
 - El LOMO, se compone, a su vez, de dos partes:
 - **Lomo alto:** Es la zona de las costillas, es la parte más gruesa del lomo y se utiliza para “*ROAST-BEEF*” (conocido en España como Rosbif, es básicamente un asado de carne al horno. Típico de la gastronomía inglesa, sirve tanto para rellenar sabrosos sándwiches como para engalanar la mesa en un día festivo.
 - **Lomo bajo:** Ocupa las vértebras lumbares, desde el lomo alto hasta la cadera. Es más estrecha que el lomo alto y se emplea para asados, filetes, chuletones y para “*ENTRECOTES*”.

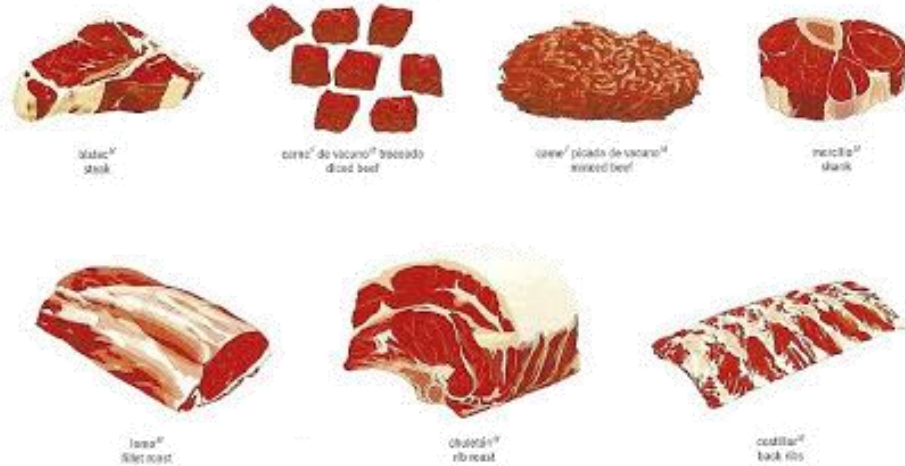
Los cortes que se obtienen del lomo son los siguientes:

- **Villagodio:** Es un chuletón hecho del lomo alto sin deshuesar, con un peso mínimo de 1 kg.
- **Porterhouse-steak:** Pieza de origen inglés, sacado del lomo cercano a la riñonada, similar en todo al villagodio, pero incluyendo éste el solomillo.







- El **SOLOMILLO**: Es la pieza más apreciada de la res y de gran ternera, de forma casi cilíndrica, aplastada y terminando en punta. Está situada en la cara interna alta del costillar bajo. Se puede presentar “cargado” o “descargado”, dependiendo de la cantidad de sebo o grasa intramuscular que tenga.
Sus partes son: **cabeza, centro, punta y cordón o rosario**.
Su fraccionamiento da lugar a los siguientes cortes:
 - **Chateaubriand**: Se saca de la cabeza del solomillo, con un peso de 250-300 gr. para dos personas. Puede utilizarse para fondue.
 - **Tournedós**: Se sacan del centro, de unos 125-150 gr. Suelen ir albardados con lonchas finas de tocino.
 - **Filet-mignon**: Se sacan de la punta del solomillo con un peso de 50-75 gr. y de dos a tres piezas por comensal, que pueden ir ensartadas en brocheta.
- **PIERNA O “BOLA”**: El fraccionamiento de la pierna da lugar a las siguientes piezas:
 - **Babilla**: Tiene forma ovoidal, tierna si apenas nervios. Está en la parte delantera de la pierna entre las dos caras. Va desde la rodilla a la cadera. Se fracciona en **filetes y troceada** para estofados.
 - **Tapa**: Es la pieza de mayor tamaño y rendimiento de la pierna. Está situada en toda la cara interna de la pierna, de forma triangular y carne tierna. Se fracciona en **filetes, escalopes, escalopines o troceada**. Se puede usar entera para bresear.
 - **Tapilla**: Es de forma triangular, más tierna en la punta que en la parte más ancha. Forma parte de la contra en su parte más alta, cubriendo parcialmente la cadera. Puede filetearse en **escalopes y escalopines o bien entera** breseada o asada.
 - **Rabillo de cadera**: Es la más pequeña de las piezas, con puntas más duras que en su centro. Está situada en la cara externa de la pierna, formando un centro entre cadera, babilla y contra. La carne de las puntas se suele utilizar **troceada** para estofados, mientras que su centro se puede fraccionar en **filetes**.
 - **Redondo**: Pieza cilíndrica carente de nervios, carne muy seca con poco contenido graso. Se encuentra situada en la cara externa trasera de arriba debajo de la pierna y en contacto con tapa y contra. Puede utilizarse **entero** tras mecharse para posteriormente bresearse, y en **filetes** para estofados.

- **Contra:** De forma rectangular, con un nervio lateral fuerte y duro, carnes secas y con poca grasa. Está situado en la cara externa de la pierna en su centro. Se puede cocinar en pieza **entera**, breseada o bien fraccionada **en filetes o troceada** para estofados.
- **Culata de contra:** De forma ovalada, muchos tendones y nervios internos. Se sitúa cerca del morcillo en su parte estrecha y tapada por la parte baja de la contra. Se utiliza **troceada** para estofados o **bien entera** para bresear o hervir.
- **Morcillo:** Tiene forma de cilindro si está cerrado y rectangular si está abierto, muy gelatinoso y muy buena pieza para estofados y caldos. Se sitúa en la parte más baja de la pierna. Se utiliza **troceado** para estofados y hervido entero.



Cortes obtenidos de CADERA, TAPA, BABILLA Y TAPILLA.

- **ESCALOPE, FILETE, "BEEFSTEAK":** Loncha de carne tierna, carente de nervios y grasas, cortada a "contrahilo". Su peso será de 125 a 150 gr. si se aplica para cocinarlo a la plancha o parrilla y de 90 a 100 gr. si va a ser empanado. Una vez obtenido el escalope, por lo general, se espalma ligeramente.
- **ESCALOPINES:** Son delgados y pequeños filetes que se obtienen de los extremos de piezas no muy grandes. Pueden extraerse de piezas como la espaldilla, pez o llana, aunque los mejores corresponden a la **TAPA, CADERA, BABILLA Y TAPILLA**. Su peso oscila entre 50 a 75 gr. dependiendo de las piezas que vayan a servirse por ración.
- **BITOQUES:**  Carne limpia y tierna de vaca, picada y ligada y sazonada a la que se le da forma  redonda y ligeramente ovalada y de 1,5 cm. de grosor aprox. Su peso es de unos 75 gr. sirviendo dos por ración. **Proceden de la TAPA** (y de la FALDA).
- **HAMBURGUESA:** Similar al bitoque pero de forma redonda y con un peso de 150-200 gr.
- **PAUPIETTES:** Pequeñas piezas en forma de cilindro, con relleno de duxelle o picadillos diversos. El peso de cada paupiette difiere dependiendo del número de rollitos por comensal. Su peso medio será de unos 50-60 gr. **Proceden de la TAPILLA.**
- **GRANADINA:**  Es un filete o escalope de ternera "picado" superficialmente con tiras finas de tocino  blanco en forma de cruz. Su peso oscila entre los 125 a 150 gr. Se saltea con salsa por lo general.
- **NOISSETTE, MIGNON, MEDALLÓN:** Pequeños y gruesos filetes unas veces albardados con tocino y otras no. Su peso es de unos 75 gr. Se cocinan salteados y desglasados. A veces van ensartados en brocheta. Proceden, principalmente, **del SOLOMILLO.**

OTROS CORTES

Los cortes en España, suelen tener algunas adaptaciones del corte francés y anglosajón. Y diferente a los cortes sudamericanos, principalmente argentinos.

■ ■ **DESPIECE FRANCES**

LA DÉCOUPE DU BŒUF

01. Collier

02. Entrecôte (basse côtes)

03. Côte

04. Filet
Faux-filet
Onglet

05. Rumsteak

06. Tende de tranche
Tranche grasse
Gîte à la noix
Rond de gîte à la noix
Nerveux
Araignée
Fausse araignées
Poire
Merlan
Tranche

07. Gîte arrière

08. Bavette

09. Flanchet

10. Hampe
Bavette à pot-au-feu

11. Tendron

12. Plat de côtes

13. Poitrine

14. Macreuse à bifteck
Macreuse à pot-au-feu
Jumeau à bifteck
Jumeau à pot-au-feu
Épaule

15. Gîte avant

■ ■ **PIEZAS PROCEDENTES DEL CORTE FRANCES**

OBUS Bifteck, Rosbif, Tourmedon, Grill, Brochette	GROSSE TÊTE Rosbif, Bifteck, Fondue	GROSSE CUISSE Rosbif, Bifteck, Grill, Fondue	CONTRE-FILET Bifteck, Grill, Barbecue, Rosbif	PETITE TÊTE Chateaubriand, Tourmedon, Bifteck, Grill, Rosbif
FILET PUR Tourmedon, Chateaubriand, Grill, Rosbif	FILE ROYAL BIFTECK Bifteck, Fondue	ENTRECÔTE Bifteck, Grill, Barbecue, Côte à l'os	PLATE CUISSE Rosbif, Bifteck, Saucis mode, Américain, Brochette	BALLE D'ÉPAULE Rosbif, Bifteck, Grill, Brochette, Saucis mode
FILET D'ANVERS Rosbif, Bifteck, Rosbif fumé	POËLE bien chauffer le beurre, saisir le poisson, retourner, retourner la viande le moins possible, ne salir qu'un seul côté, saler la viande, le temps de cuisson dépend de l'épaisseur du morceau de viande et de votre préférence, on compte environ 1 minute par cm de viande.	LEGENDE:	SAUTEUSE sauter donner de chaque côté toutes les faces de viande, entrecôte, laisser mijoter.	FAUX FILET Rosbif mode
AIGUILLETTE Rosbif, Brochette	PETIT NERF Bifteck, Rosbif mode	QUÈVE Ossif	BOULLI Pâtage	SPRINGUE Carbonnade à l'œuf
JARRET Rosbif	LANGUE Bouillir, Bouillon	POIE Cuir, Bouillir	COEUR Bouillir, Cuir	ROGNON Etuver

HIND QUARTER/QUARTIER ARRIÈRE

HIP/ CUISSE

- Shank/Jarret
- Heel of Round/ Talon de ronde
- Inside Round/ Intérieur de ronde
- Outside Round/ Extérieur de ronde
- Eye of Round/ Noix de ronde
- Rump/ Croupe
- Sirloin Tip/ Pointe de surlonge

LOIN/ LONGE

- Sirloin/Surlonge
- Porterhouse/ Aloyau, gros filet
- Tenderloin/Filet
- Strip Loin, Bone-In/ Coquille d'aloiau
- T-Bone/Aloyau
- Wing/Côte d'aloiau

FRONT QUARTER/QUARTIER AVANT

- Prime Rib/ Train à six côtes
- Short Ribs/ Bout de côtes
- Rib Eye/ Faux-filet
- Blade/Palette
- Cross Rib/ Côtes croisées
- Neck/Collier
- Shoulder/Épaule

FLANK/ FLANC

- Short Ribs/ Bout de côtes

PLATE/POITRINE

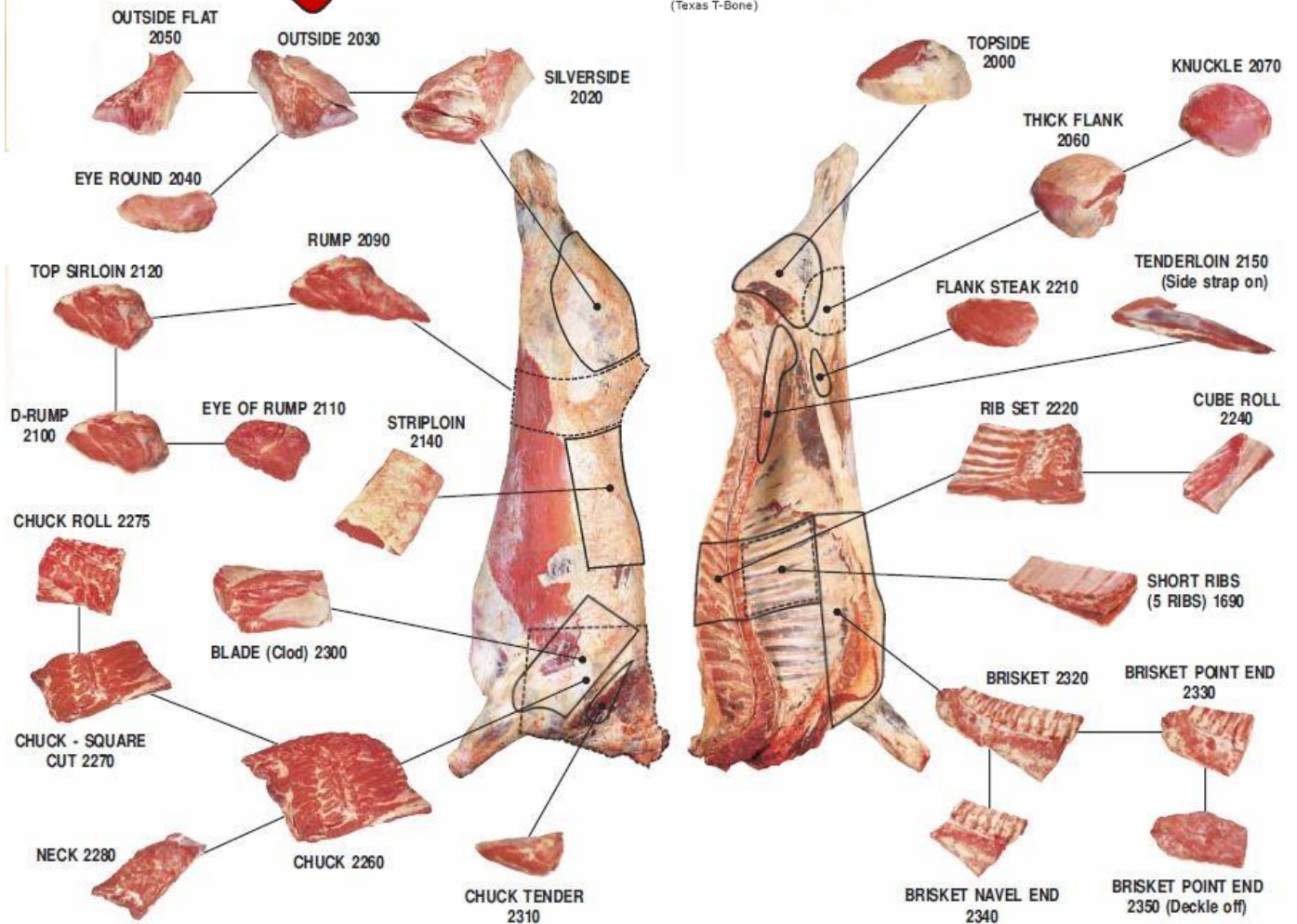
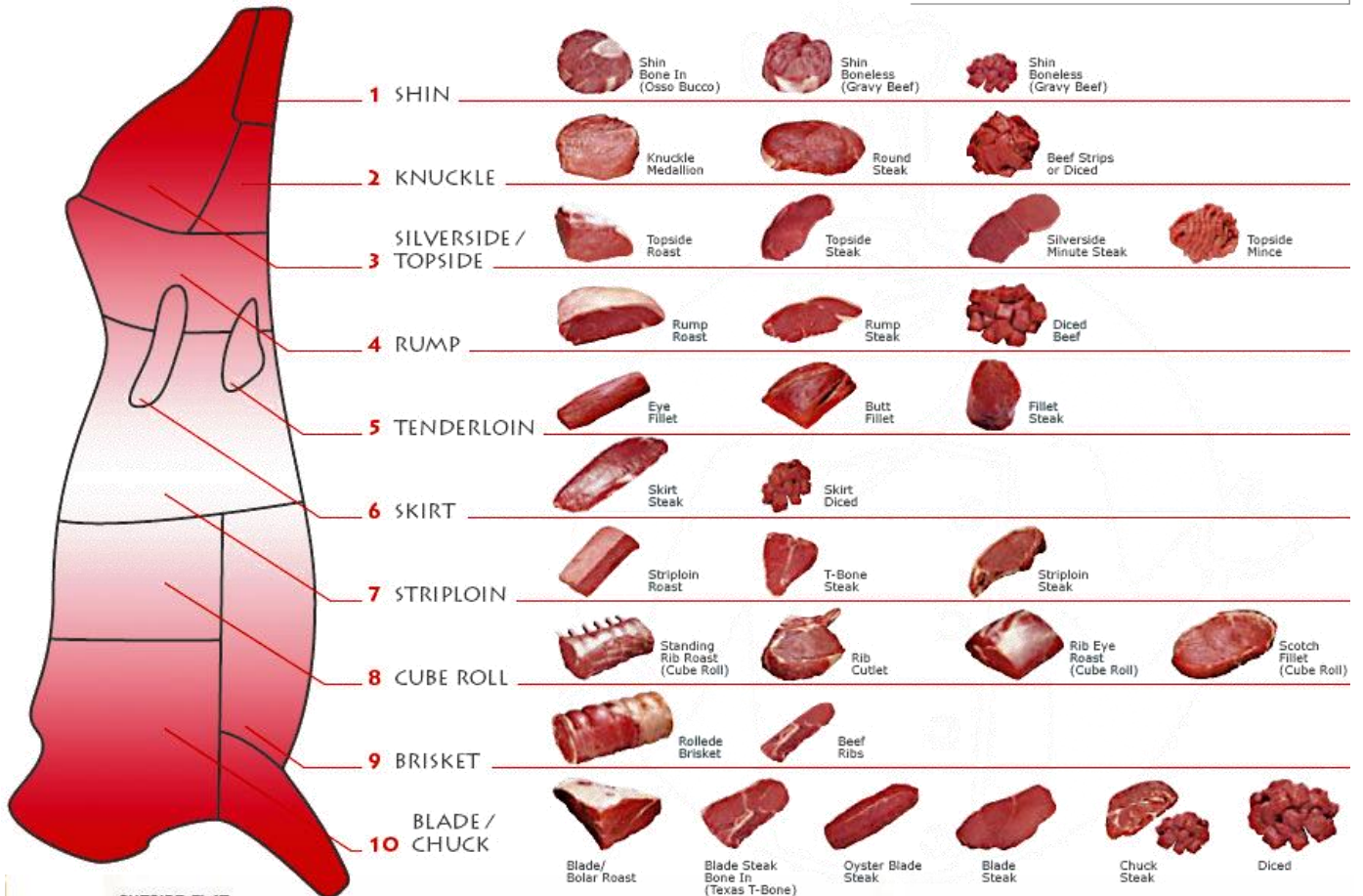
- Full Brisket/ Poitrine complète
- Brisket/ Pointe de poitrine

CHUCK/ BLOC D'ÉPAULE

- Alternative CHUCK Cuts/ Coupes alternatives pour le BLOC D'ÉPAULE
- Blade/Palette
- Chuck Short Rib/Haut-de-côtes
- Cross Rib/Côtes croisées
- Neck/Collier
- Shoulder/Épaule

■ **DESPIECE INGLES**

SPECIALTY BEEF CUTS



1 PALETA/CHUCK

Paleta en Trozo,
Deshuesada



Chuck Arm
Pot Roast, *Boneless*

Corazón de Paleta
en Trozo, *Deshuesado*



Chuck Shoulder
Pot Roast, *Boneless*

Bistec Corazón
de Paleta, *Deshuesado*



Chuck Shoulder
Steak, *Boneless*

Bistec Corazón
de Diezmillo



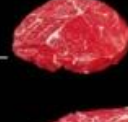
Chuck Eye Steak

Bistec de Planchuela,
Deshuesado



Chuck Top Blade
Steak, *Boneless*

Bistec de Juil



Chuck Mock
Tender Steak

Bistec de Diezmillo,
Deshuesado



Chuck Blade
Steak, *Boneless*

Paleta del 7 en Trozo



Chuck 7-Bone
Pot Roast

Costillas Cargadas



Chuck Short Ribs

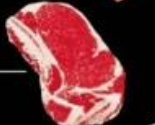
2 COSTILLAR/RIB

Costillar Punta Pequeña,
De Primera



Rib Roast, *Small End, Premium*

Chuletón



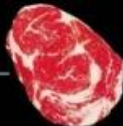
Rib Steak, *Small End*

Costillar, *De Primera, Deshuesado*



Rib Eye Roast, *Premium*

Rib Eye Steak



Rib Eye Steak

Costillas Traseras



Back Ribs

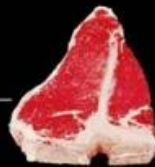
3 LOMO/SHORT LOIN

Bistec de Lomo, *Deshuesado*



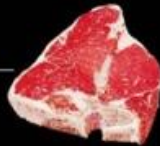
Top Loin
(Strip) Steak, *Boneless*

T-Bone Steak



T-Bone Steak

Porterhouse Steak



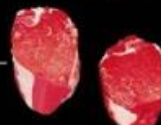
Porterhouse Steak

Filete en Trozo,
De Primera



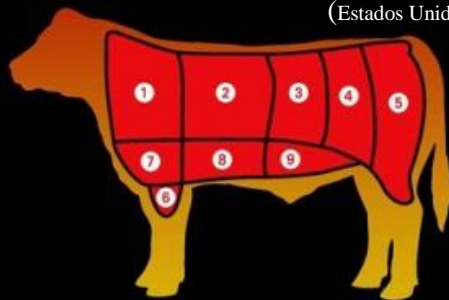
Tenderloin Roast,
Premium

Bistec de Filete



Tenderloin Steaks

DESPIECE NORTEAMERICANO (Estados Unidos)



6 BRAZUELO/SHANK

7 PECHO/BRISKET

Chambarete



Shank Cross Cut

Pecho Entero



Brisket, Whole

Pecho, Corte Plano,
Deshuesado



Brisket, Flat Cut, *Boneless*

8 FALDA ANTERIOR/ PLATE

9 FALDA POSTERIOR/ FLANK

Arrachera



Skirt Steak

Falda



Flank Steak

4 AGUAYÓN/SIRLOIN

Bistec de Aguayón



Top Sirloin Steak

Empuje en Trozo



Tri-Tip Roast

Bistec de Empuje



Tri-Tip Steak

5 PIERNA/ROUND

Bistec de Centro



Top Round Steak

Milanesa de Pulpa Bola



Round Tip Steak, *Thin Cut*

Pulpa Bola en Trozo



Round Tip Roast

Pulpa Contra
en Trozo



Bottom Round Roast

Cuete en Trozo



Eye Round Roast

Bistec de Cuete



Eye Round Steak

OTROS CORTES/ OTHER CUTS

Carne Molida



Ground Beef

Bistec Suavizado



Cubed Steak

Cubos para Brochetas



Beef for Kabobs

Carne para Guisar



Beef for Stew

Tiritas de Carne



Beef for Stir-Fry



IT'S WHAT'S FOR DINNER.SM
Funded by America's Beef Producers.SM



▪  **DESPIECE ARGENTINO**

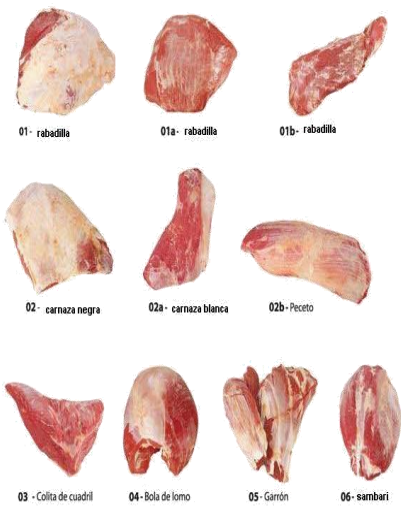
Principales Cortes

• **BIFE ANGOSTO (lomo)**

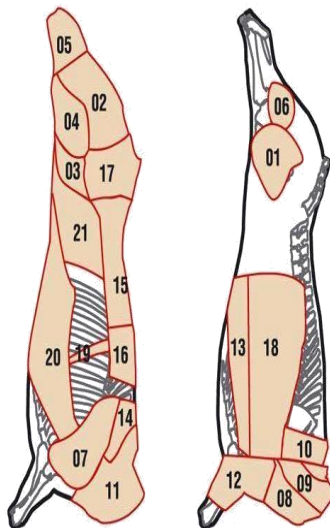
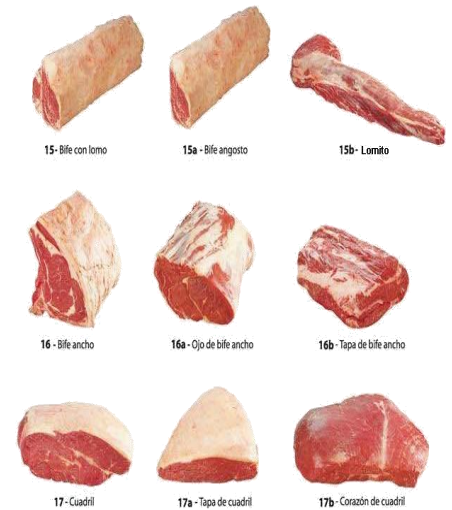
- **Límites:** Tiene por límite anterior a los bifes anchos, por límite posterior el cuadril, en la parte inferior a cierta porción del vacío y asado en el interior, y al lomo en corazón y punta.
- **Características:** También llamado Bife de Chorizo o contra filet. Corte con grasa abundante de cobertura y una cubierta fibrosa muy marcada.
- La carne es tierna al tacto, sin grasa ni fibras de interior importantes. El nivel fibroso no es maraco en la cocción.
- **Forma:** La forma de este corte es chato circunferencial a las costillas. Corresponde a la parte angosta de la costilla, primeras tres vértebras dorsales (1,2,3) y las seis vértebras lumbares (1,2,3,4,5)
- **Sugerencia:** Por las características de carne tierna y bajo nivel fibroso de la carne, la hacen especial para todos los métodos de cocción por contracción, sin desestimar algunas preparaciones húmedas, con excepción del glaseado.
- **Sección:** Cuarto trasero exterior.

Principales Cortes Vacunos

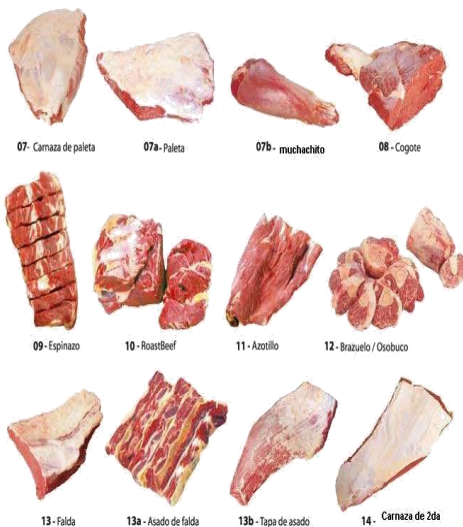
RUEDA



A DIEZ COSTILLAS

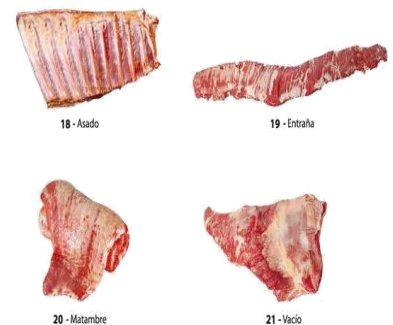


PECHO A TRES COSTILLAS CON FALDA



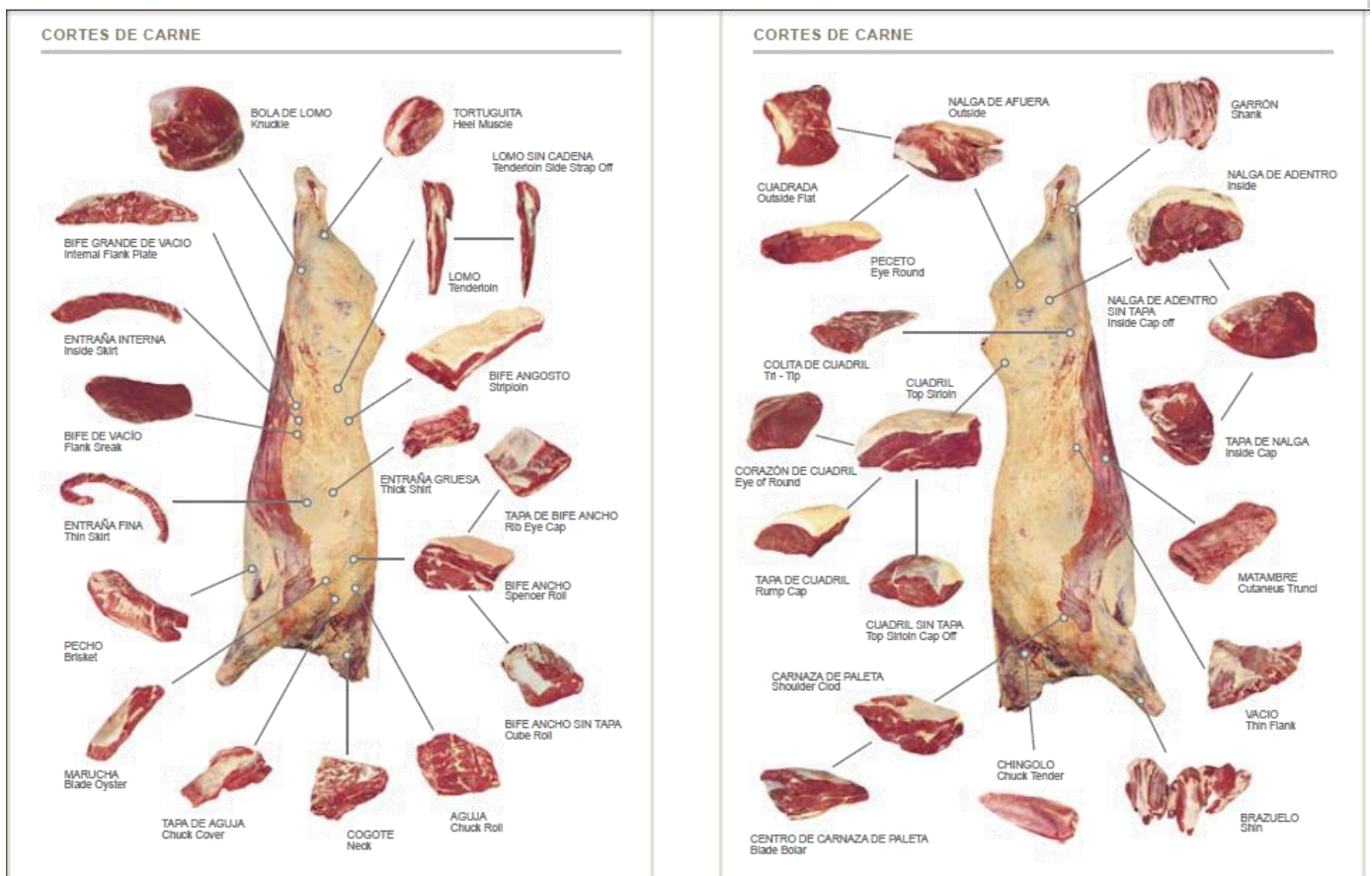
- 01 - Rabadilla
- 01a - Rabadilla
- 01b - Rabadilla
- 02 - Carnaza Negra
- 02a - Carnaza Blanca
- 02b - Peceto
- 03 - Colita de cuadril
- 04 - Bola de lomo
- 05 - Garrón
- 06 - Sambari
- 07 - Carnaza de paleta
- 07a - Paleta
- 07b - Muchachito
- 08 - Cogote
- 09 - Espinazo
- 10 - Roast Beef
- 11 - Azotillo
- 12 - Brazuelo / Osobuco
- 13 - Faldita
- 13a - Tapa de asado
- 13b - Asado de faldita
- 14 - Carnaza de 2da
- 15 - Bife con lomo
- 15a - Bife angosto
- 15b - Lomito
- 16 - Bife ancho
- 16a - Ojo de bife ancho
- 16b - Tapa de bife ancho
- 17 - Cuadril
- 17a - Tapa de cuadril
- 17b - Corazón de cuadril
- 18 - Asado
- 19 - Entraña
- 20 - Matambre
- 21 - Vacío

COSTILLAR



- **BIFE ANCHO (lomo)**

- **Limites:** Limita en su parte anterior con la aguja (también llamada Roast Beef), en la parte posterior con el bife angosto, en la inferior con el asado y en la interior con cierta porción de las entrañas.
- **Características:** Con la grasa abundante de cobertura, y una cubierta fibrosa muy marcada. Su carne es tierna al tacto, con grasas y fibras del interior que se acentúan en dirección a la aguja.
- **Forma:** Corresponde a la parte ancha de las costillas en dirección a la cabeza. Ocupa las vértebras dorsales de la 4 a la 10 y el extremo espinal de las costillas. Su corte es circunferencial a las costillas.
- **Sugerencia:** es especialmente indicado para preparaciones secas por sus características. Permitiendo algunas producciones estofadas, con excepción del glaseado.
- **Sección:** Cuarto trasero exterior.



- ♦ **BIFES:** El bife de chorizo es la costeleta sin hueso ubicada en la cara externa del lomo del animal. Al ser separado del hueso, antes de cortarse en bifés, tiene forma triangular y cilíndrica. El bife angosto lleva adherido el hueso y proviene de la parte trasera, en cambio el bife ancho se saca de la parte delantera de la vaca. El corte equivalente en España del bife de chorizo es la chuleta o lomo alto, del bife angosto es el lomo bajo y del bife angosto deshuesado es el entrecorte
- ♦ **BIFE DE CHORIZO:** Es el nombre que damos los argentinos al corte que los europeos y norteamericanos llaman contre-filet o falso filete; otros lo conocen como bife angosto. Abarca las seis vértebras lumbares, tres vértebras dorsales y desde las costillas primera a tercera. Cortándolo a lo ancho se obtienen los T-bone steaks (bifes en forma de "T"), que incluyen lomo además del bife de chorizo.

- ♦ *OJO DE BIFE*: También se llama bife medio, tren de costillas o entrecôte. Abarca las costillas cuarta a octava. Cortándolo a lo ancho se obtienen cinco costillas que tienen fama de ser las mejores; si se necesitan más, se usan también las del bife de chorizo.
- ♦ *BIFE ANCHO*: Abarca las costillas 9ª a 13ª. Las 3 primeras constituyen el clásico bife de costilla. Las 2s últimas no se usan para asar sino para preparar estofados o guisos, pues incluyen partes de otros cortes, como la marucha y tapa de asado.
- ♦ *CORTE EN MARIPOSA*: Es un bife seccionado en la mitad de su espesor, aunque sin llegar a separar las 2 mitades. La forma que toma luego de cortarlo se parece a ese insecto, de allí su nombre.
- ♦ *TIRA DE ASADO*: Costillar vacuno cortado con sierra eléctrica en tiras de 3 a 5 cm. de espesor en sentido perpendicular a los huesos. Corte de la parte externa de la vaca. Las primeras costillas son más sabrosas porque tienen menos grasa. De la 4ª costilla en adelante son más gruesas y grasosas.
- ♦ *VACÍO*: Es el corte ubicado en la región lateral del cuarto trasero de la res, entre las costillas falsas y los huecos de las caderas. De carne fibrosa y jugosa, cuando se asa a la parrilla se le deja un cuerito o membrana que lo recubre.
- ♦ *LOMO*: Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. El corte debe ser perpendicular a las hebras de la carne para que sea tierna y jugosa. Muy apreciada por su suave sabor. El corte en España del lomo es el solomillo.
- ♦ *MATAMBRE*: Corte argentino, es la capa de carne magra que se saca de entre el cuero y el costillar de la vaca. Se limpia la grasa gruesa y sobrante y está listo para ser incluido dentro de la parrillada.
- ♦ *TAPA DE ASADO*: Cubre la parte alta y delantera del costillar. Carne algo dura y si lo desea puede ser adquirir con el costillar.
- ♦ *ENTRAÑA*: Parte del diafragma pegado a las costillas. Es un corte muy popular en el exterior por su rápida cocción pero se debe hacer bien jugosa.
- ♦ *COLITA DE CUADRIL*: El cuadril es una pieza de carne sin hueso de la parte baja, externa y transversalmente del cuarto trasero de la res. La colita de cuadril es el músculo alargado que se recorta del cuadril entero. Cuando su tamaño es pequeño resulta más tierna y es muy apreciada para el horno y la parrilla.
- ♦ *COSTILLAR*: Pieza entera que abarca todas las costillas de la vaca con poca carne, se lleva entero a la parrilla o al asador. Como el vacío, suele estar recubierto por una membrana o cuerito que una vez cocido resulta crocante y muy sabroso.
- ♦ *BOLA DE LOMO*: Pieza que recubre el fémur del lado de la panza, pegado al vacío. Carne tierna especial para las milanesas
- ♦ *PECHITO DE TERNERA DESHUESADO*: La parte más delgada y deshuesada de la falda. Manjar exquisito a la parrilla.
En los platos de “carnes rojas” se utilizan algunos de los cortes anteriores, entre los que se podrían destacar el cuadril, el bife de lomo y el lomo, como también otros cortes tiernos y de fácil manipulación, entre ellos:

– **PALETA:** Pieza que se obtiene de desear huesos, omoplato y húmero y cortando el garrón delantero (cubito y radio. De la parte central salen bifes para asa a la plancha. También se la utiliza para la carne picada magra. El corte equivalente en España de la paleta es la Espaldilla.

– **PALOMITA DE PALETA:** Ubicada al costado interior y delantero de la paleta entera, es la parte más gruesa pegada al húmero y la punta al omoplato. Sirve para preparar en guisos, estofada o hervida en pucheros. El corte equivalente de la palomita en España, es la Llana.

– **MARUCHA:** Tapa que cubre la parte de los bifes anchos.

¿Con cuál lo hacemos?																	
TIPO DE CORTE	HORNO	PARRILLA	PLANCHA	PUCHERO	MILANESA	GUISADO	EMPANADAS	RELLENO	TIPO DE CORTE	HORNO	PARRILLA	PLANCHA	PUCHERO	MILANESA	GUISADO	EMPANADAS	RELLENO
LOMO	•	•	•					•	BIFE ANCHO		•	•					
CUADRIL	•	•	•			•			BOLA DE LOMO					•		•	•
COLITA DE CUADRIL	•	•				•		•	MATAMBRE	•	•		•				•
CUADRADA					•	•	•		PALOMITA	•	•					•	
FALDA				•					TORTUGUITA				•		•		
COGOTE				•		•			ROAST BEEF	•	•					•	•
NALGA					•	•	•		VACIO	•	•	•					• (cama)
ASADO DE TIRA	•	•		•					ENTRAÑA			•	•				
PECETO	•				•	•	•		CHIQUEZUELA				•				
BIFE ANGOSTO	•	•							Las carnes rojas aceptan todo tipo de condimentos y pueden ser acompañadas por toda clase de verduras.								

Los españoles, como los europeos, realizan los cortes en contra de la fibra de la carne, lo que produce una contracción al cocerla. Por esa razón, deben comerla prácticamente cruda, para que no se ponga dura; en cambio con los cortes de carne Argentina, se pueden asar en su punto justo, sin perjuicio que pierdan su excelente sabor, al mismo tiempo que sigue siendo especialmente tierna.

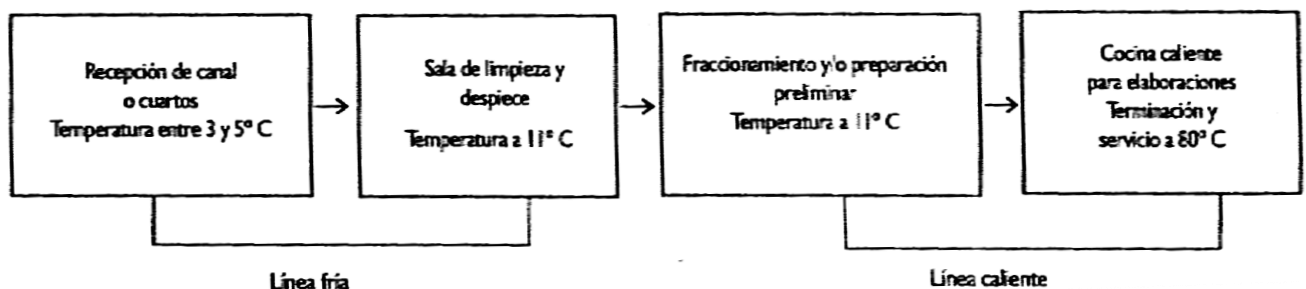
BEEF CUTS								
ARGENTINA	SPAIN	BRAZIL	CHILE	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/SWITZERLAND	ITALY
Aguja, Carnaza de Paleta y parte del Asado	Aguja y Espalda	Acem	Huachalomo		Pony 6 Ribs / Square Cut Chuck / Middle Rib / Steak Meat	Basses côtes / Côte Couverte	Bratenstueck Hohrucken Abgedeckter / Rucken	Polpa Reale / Reale
Asado 4 Costillas (Exportación)		Costela			Short Ribs 4R / Short Plate 4R	Plat de Côte	Querrippe	Costine de Pancia
Bife Ancho (4 ó 7 costillas)	Lomo Alto	Ponta De Contrafile			Fore Rib / Standing Rib / Roast / Spencer Roll	Entrecôte		Contro Filetto
Bife Ancho sin Tapa (4 ó 7 costillas)	Lomo Alto sin tapa	Contrafile de Costela	Lomo Vetado		Rib Eye Steak / Rib Eye Roll / Regular Roll / Cube Roll	Noix d'Entrecot	Roastbeef / Steak Bratten	Costata / Costata Speciale / Bisteca di Spalla
Bife Angosto	Lomo	Filet s/Osso / Contrafile de Lombo	Lomo Liso	Lombo	Strip Loin or Sirloin Strip	Faux Filet	Roastbeef Lende Nierstuck	Contro Filetto / Lombatta Bisteca di Lombo
Bife de Vacio		Bife do Vazio	Palanca		Flank Steak	Bavette Flanchet	Dunne	Pancio
Bifes Angostos con Lomo y Cuadril		Alcantra com Peto 8 cots.		Entrecôte	Rump and Loin	Aloyau	RoastBeef Mit Knochen / Filet und Huefte	Lombata con Scamone
Bola de Lomo		Patinho	Posta Rosada	Rabadiha	Thick Flank / Kruckle / Sirloin Tip	Tranche Grasse	Blume / Kugel Vorschlag	Noce Piatta Noce Rotonda Guscio
Brazuelo (Garrón Delantero)	Jarrete / Morcillo Delantero	Músculo Brazo / Músculo	Osobuco de Mano	Chambao Dianteiro	Fore Shin or Fore Shank	Jarret ou Gite Avant	Hinterer Wadenshenkel Schienbein	Geretto Anteriore
Carnaza Cuadrada ó de Cola (Sin Peceto)	Contratapa	Coxao Duro	Ganso		Silverside / Flat	Tranche Ronde/ Tranche Ou / Ronde Semelle	Unterschale ohne Semerolle Unterspalte	Polpa di Coscia (Sottofesa) / Pezzo e Fetta di Mezzo
Carnaza de Paleta / Centro de Carnaza		Centro da Paleta de Paleta	Posta de Paleta	Cora ao da Paleta	Arm Clod or Thick End of Clod / Arm Clod Heart or Eye of Arm Clod	Boule or coeur de Macreuse	Dickes Bugstueck	Traverso di Spalla

B E E F C U T S

ARGENTINA	SPAIN	BRAZIL	CHILE	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/ SWITZERLAND	ITALY
-----------	-------	--------	-------	----------	-----------------------	--------	----------------------	-------

Centro de Entraña ó Entraña Gruesa		Lombinho	Pollo Barriga		Thick Skirt / Hanging Tender	Onglet		
Chingolo de Paleta		Peixinho	Chocillo		Chuck Tender / Chuck Roll / Jewish Tender / Dutch Tender / Blade Roll / Blade Filet	Filet D'Epaule / Jameau	Schulterfilet	Filetto della Spalla / Fusello
Cogote	Pescuezo	Pescaço Pescoco - Cogote	Cogote		Neck and Sticking / Clod and Sticking	Collier	Nackrenbratten Kamm	Scannatura / Di Collo e
Cogote, Aguja, Carnaza, Paleta y 5 ó 6 costillas	Aguja, Espalda y Pescuezo	Acem e Pescaço			Chuck and Blade 5/6 ribs	Basses côtes avec Collier	Zungenstueck	Spalla Bassa
Colita de Cuadril (o Palomita)	Babilla	Maminha / Ponto de Alcatra Robo de Alcatra	Punta de Picana		Point of Rump / Rump Skirt / Triangle / Steak Cloak / Tail of Rump	Aiguillete de Rumstek Aiguillete Baronne	Huftspitze Bueger-Meisterstueck	Pezzo Bianco / Spinaccimo
Corazón de Cuadril		Centro de Alcatra	Asiento de Picana		Eye of Rump / Rump, Cap and Tail Off	Noix (couer)de Rumstek	Huft / Herz der Huefte	Scamone Scamone senza Coperchio
Cuadril (o cadera) con Tapa sin Colita	Cadera sin Babilla	Alcatra		Alcatra	Rump / Sirloin Butt / Loin End	Rumstek / Rampsteak sans Aiguillete	Hufte / Huefte / Huft	Scamone / Culaccio
Degolladura	Sangria				Sticking	Cou	Hals	Scannatura
Entraña Fina ó Entraña de Vuelo		Fraldinha / Entranha Fina	Entraña		Thin Skirt / Diaphragm	Hampe	Zwerchfell	
Falda (4 cost.)	Costillar	Peito/ Peito Alto	Aletillas	Prego do Peito / Tendron	Navel 4R Forequarter flank	Os Blanc	Nach-Brust	Petto Sottile
Garrón (Trasero)	Jarrete / Morcillos Posteriores o Jarretes	Músculo de Segunda / Músculo	Osobuco de Pierna	Chambao da Perna	Hindquarter / Shank	Plat de Jarret Pot au Feu / Jarret ou Gîté Arriere	Schenkel	Geretto Posteriore
Lomo	Solomillo	File Mignon	Filete		Tenderloin / Filet	Filet	Filet	Filetto
Marucha (o Tapa de Paleta)	Espalda (Parte)	Paleta / Raquete	Punta de Paleta		Shoulder clod or Blade Clod	Raquerre / Paleron / Palette / Macreuse / A Pot-au-Fau	Shulter / Shulterspitz	Spalla / Aletta / Capello da Prete
Matambre		Matambre	Malaya		Rose Meat			
Nalga de Adentro	Tapa	Coxae Mole	Posta Negra	Cha de Dentro / Pojadouro	Topside / Topround Inside	Coin / Tende e Tranche	Oberschale mit Deckel Eckstück	Fesa / Anca / Rosa
Nalga de Adentro sin Tapa		Coxae Mole sem Capa Coxao cha / de dentro			Topside Cap Off / Inside Round Cap Off	Tende de Tranche sans Dessus	Oberschale ohne Deckel	Contragirello senza Coperchio
Nalga de Afuera. (Con Peceto)	Contratapa y Redondel	Coxao Duro		Cha de Fora	Silverside / Bottom Round.	Tranche Ronde Gîté a la Noix (Semelle)	Unterschale mit Semerolle / Filetsteak com Schwanzstück	Sottofessa / Sottofessa con Tondello
Peceto	Redondel	Lagarto Tatu	Pollo Ganso	Ganso	Round Roll or Eye of Round	Tranche ou Piece Ronde / Roti de Boeuf / Ronde de Gîte	Semerolle / Rundermocken / Schwanzrölle	Girello / Magatello
Pecho (6 Cost.)	Pecho	Peito	Tapapecho		Brisket 6R	Poitrine Gros Bout	Brust	Petto
Rueda		Coxao			Round	Globe	Keule ohne Huefte	Coscia senza Scamone
Rueda con Cuadril Pierna Mocha		Coxao com Alcatra			Topbit & Rump Round & Rump	Cuisse avec Rumsteack	Keule:	Coscia
Tapa de Bife Ancho	Tapa de Lomo Alto	Capa de Contrafile	Plateada		Rib Cap	Dessus de Côtes	Roastbeefdeckel	Coperchio del Contrafiletto
Tapa de Cuadril		Picanha	Punta de Ganso		Cap of Rump	Aiguillete	Hueftdeckel	Copertura della Scamone
Tapa de Nalga		Capa de Coxae Mole Capa da cha de dentro			Topside Collar / Cap of Inside			
Tortuguita (o Garrón de Nalga)	Morcillo / Culata de la contra	Músculo de Primeira / Músculo	Abastero		Leg of Beef / Heel Beef	Gîte / Epais du Janset / Nerveux de Gîte	Brattensfleisch / Breiter Schenkel	Rotola di Coscia / Porzione del Pesce
Vacio	Falda	Vazio	Tapabarriga	Vazia	Hindquarter Flank or Thin Flank	Bavette	Dünnung	Costine di pancia

CARNES FRESCAS: VACUNO



DESPOJOS PRINCIPALES DEL GANADO BOVINO

Sub Productos de la ternera.

- ♦ *CRIADILLAS DE CHOTO/TERNERO*: Testículos del ternero o también llamadas turmas. Alimento esencial para los niños pequeños y mayores por sus proteínas. Se suelen tomar empanadas y fritas.
- ♦ *RIÑONES*: A diferencia del cerdo, está formado por lóbulos. Especial para hacer en barbacoa o en parrillada argentina.
- ♦ *CARRILLADA*: Los mofletes de la ternera, especial para guisos, estofados y para el cocido. Es una carne muy gelatinosa.
- ♦ *LENGUA*: Músculo rosa y muy tierno. Comida muy apreciada, a la escarlata o estofada.
- ♦ *CORAZON* (entero / abierto): Viscera principal del animal. Encebollado sobre todo en trozos, o en filetes a la plancha o empanado.
- ♦ *SESO*: Cerebro de los animales, se suelen hacer rebozados o en tortilla.
- ♦ *HIGADO*: Viscera muy rica de comer y alimento con mucho hierro. En filetes a la plancha y empanado saben muy bien.
- ♦ *BOFE*: Pulmón de la ternera o res, todavía un poco más oscuro que de cerdo.
- ♦ *CALLOS*: Estómago y panza de las reses, también llamado “*mondongo*”. Notable su preparación con pata, morro de ternera, chorizo y morcilla. Producto estrella de la Casquería.
- ♦ *CALLOS PARTIDOS*: Callos partidos con cuchillo en trozos, especial para madrileña o con garbanzos (Menudo Andaluz).
- ♦ *PATAS/MANOS*: Pies del animal sin las pezuñas, y limpias sin pelos. Contiene mucha gelatina, especial para callos.
- ♦ *MORRO*: Hocicos de las reses que se consumen cocidos o en salsa. Acompañan a los callos.
- ♦ *MOLLEJAS*: Carnes blandas pertenecientes a la garganta, con forma de medallones para parrillada o barbacoa. Con el crecimiento del animal, le desaparecen.
- ♦ *RABO*: Cola o extremidad del final del ternero. Guisado o estofado es un manjar.
- ♦ *CHINCHULINES*: Parte primera del intestino delgado de aproximadamente 3 metros de largo. Se pueden asar, especial para parrillada argentina.

USOS CULINARIOS DE LA CASQUERIA BOVINA

La casquería se emplea en muchos platos tradicionales, tales como: los callos, tripa de ternera estofada, muy populares en Madrid (callos a la madrileña) y Asturias; el hígado, a menudo encebollado o con ajo y perejil, también empanado, y los fardeles de zaragozanos (hígado recubierto de grasa); los riñones, a menudo al jerez o preparados a la parrilla; las criadillas (testículos, sobre todo de toro); la lengua de ternera guisada o elaborada en fiambre, como es la lengua escarlata. Del toro se suele consumir estofado el rabo, típico de Córdoba.

TRATAMIENTO CULINARIO DEL VACUNO: TÉCNICAS CULINARIAS IDONEAS. EJECUCIÓN. RESULTADOS. ESQUEMAS DE EJECUCIÓN Y DESARROLLO DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS PARA LA OBTENCIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS E IDÓNEAS CON DIVERSAS PIEZAS DE VACUNO.

1º.- TRATAMIENTO CULINARIO DEL VACUNO: TÉCNICAS CULINARIAS IDÓNEAS. EJECUCIÓN. RESULTADOS.

1.1. Factores que hay que tener en cuenta al aplicar cada una de las técnicas de cocinado.

1.2. Técnicas culinarias idóneas.

1.2.1. Ejecución

1.2.2. Resultados

1º.- TRATAMIENTO CULINARIO DEL VACUNO: TÉCNICAS CULINARIAS IDÓNEAS. EJECUCIÓN. RESULTADOS.

La preparación culinaria de las carnes tiene por objeto la transformación de éstas en una forma más fácilmente digestible que la de su estado natural y para la destrucción de los microorganismos que pudiera contener.

Cocinando Vacuno

Contar con algunos conocimientos científicos y técnicos y unos pocos consejos de fácil aplicación nos ayudarán a alimentarnos más correctamente y a cocinar mejor la carne de vacuno. *El tiempo, la temperatura y el procedimiento elegido* influyen de manera extraordinaria en la calidad del resultado: *las carnes de mayor calidad resultan más tiernas con temperaturas altas y escaso tiempo de cocinado*; mientras que las de mediana y baja calidad dan mejores resultados con largos tiempos pero a más bajas temperaturas, como se logra con la cocción en agua, en guisos o para caldos.

La temperatura recomendada es de 70 ° C o más. Si bien es cierto que a partir de este grado, proporciona mayores garantías higiénicas; pero en su contra encontramos pérdidas de jugos, valores gustativos y nutrientes de las carnes.

Es también importante saber cuándo ha de salarse una pieza: si antes, durante o después de cocinada.

La delicada operación de echar la sal

Cuando la carne vaya a ser sometida a un proceso culinario que exija una cocción en agua o la presencia de una salsa rica en ella, es lo mismo adicionar la sal a la carne antes o durante el guisado. Durante el calentamiento, y hasta que la elaboración haya terminado, la sal puede penetrar en los trozos proporcionando el sabor característico. Sin embargo, si la cocción ha concluido, o está ya a punto de concluir, no se produce una buena penetración y distribución del condimento.

En el caso de la carne asada a la parrilla o a la plancha, conviene echar la sal cuando comience la exudación, es decir, cuando comience a estar semi-hecha. Al disolverse la sal en el líquido exudado, se reparte uniformemente por toda la pieza y contribuye a darle un sabor igual en todas sus partes.

Y hay que considerar igualmente que la pérdida de agua y grasa produce un enriquecimiento en la proporción relativa de proteínas, vitaminas y minerales; es decir, aumenta el valor nutritivo, aunque algunas vitaminas, como la B1 y la B6 disminuyen.

Cómo evitar las pérdidas

Las pérdidas máximas de valor nutritivo tienen lugar durante el asado a la plancha, a la parrilla o a la brasa. Ello se debe a que la grasa fundida se separa de la carne y arrastra consigo parte del agua en la que se encuentran disueltos ciertos productos nutritivos. Cuanto más prolongado sea este tratamiento culinario, tanto mayores serán las pérdidas.

En frituras sucede algo similar, pasando la grasa y el agua eliminadas por la carne al aceite de fritura; por lo tanto, la ingestión de estas carnes sin el aceite en que se frieron supone siempre una pérdida de nutrientes como grasa y sustancias solubles en el agua.

Si la carne se encuentra rebozada, estas pérdidas son menores porque el rebozo impide en parte la pérdida por exudación de grasa y sustancias solubles.

En la carne sometida a cocción, estos principios nutritivos pasan a la salsa y simplemente hay una translocación de la grasa y de los principios solubles en agua des de la carne al caldo o salsa y, puesto que ésta también se consume, a efectos prácticos, las pérdidas son mínimas.

En definitiva, la aplicación de las técnicas culinarias es el resultado de una preelaboración adecuada y basadas en la calidad del producto, procurando en todo momento respetar las cualidades organolépticas y gusto de cada comensal.

1.1. FACTORES QUE HAY QUE TENER EN CUENTA AL APLICAR CADA UNA DE LAS TÉCNICAS DE COCINADO EN EL VACUNO.

- La carne es un producto versátil que permite prepararse de muy diversas maneras y combinada con casi cualquier hortaliza, hierba aromática o fruta.
- Saber escoger la pieza adecuada para cada técnica culinaria diferente.
- La técnica culinaria estará en función de la raza, la edad, por la calidad del animal (género de vida), por la pieza que vamos a utilizar y por el gusto del comensal (en el caso de platos a la vista del cliente, tales como en la zona de show-cooking del buffet).

Un cocinado para cada tipo de carne

Tanto en la carne de ternera como en la de vacuno mayor, el tipo de cocinado estará en función de la pieza de que se trate. Aquellas que, como el lomo, solomillo, tapa y otras, proporcionan una carne formada casi exclusivamente por tejido muscular, son idóneas para el asado, la parrilla o la plancha. Por el contrario, la carne rica en tejido conectivo (falda, morcillo, etc.) requiere un tratamiento culinario a base de cocción lenta en agua, para que el colágeno se convierta en gelatina.

Cualquiera que sea la pieza de carne que se cocine, en el caso del vacuno mayor necesitará mayor tiempo a idéntica temperatura que la de ternera o añojo.

Finalmente, el empanado de filetes, ya sea con pan rallado como con huevo o bechamel, le proporciona una cubierta que impide, en buena parte, la evaporación del agua y la pérdida de grasa intramuscular; en consecuencia, la carne, al freírse, realmente se está asando en su propio jugo, resultando más tierna que la frita sin rebozo.

1.2. TÉCNICAS CULINARIAS IDÓNEAS

Las técnicas culinarias que se emplean para el vacuno son:

1. A LA PARRILLA O AL GRILL

Consiste en someter la carne directamente y a poca distancia de la fuente de calor. Se emplea para carnes fileteadas de 1ª calidad: tournedós, entrecot, chuletas etc...

Ejecución:

- Carne previamente sazonada y untado ligeramente en aceite.
- Parrilla muy caliente para que al colocar la carne ésta coagulen rápidamente las proteínas de la superficie y formen una capa protectora que impedirá que escapen los jugos.
- Estará a punto para darle la vuelta cuando se observa en la superficie de la carne unas gotas de sangre.
- No debe presionarse nunca, ni pincharla, ni golpearla para adelgazarla.

Resultados:

Existen expresiones que indican los diferentes grados de asados:

- **VUELTA Y VUELTA (bleu, raw):** Superficie violácea y ligeramente tostada con interior prácticamente crudo.
- **SANGRANTE (très saignant, very rare):** Superficie ligeramente acaramelada e interior rojo intenso y rezuma jugo de sangre.
- **POCO HECHA (saignant, rare):** Superficie acaramelada pero su interior tiene un núcleo crudo que al ser cortada deja salir jugo de color rojizo.
- **EN SU PUNTO (a point, medium):** Superficie tostada e interior con tonalidad rosácea. El más solicitado por los comensales.
- **BIEN HECHA (bien cuit, well done):** Superficie tostada e interior pardusco, siendo su centro ligeramente rosáceo.



Blue rare (115F)- seared on the outside, completely red throughout. Meat remains gel-like in texture and difficult to chew; juices are not yet flowing freely.



Medium (134F) - seared outside, 25% pink showing inside. Much drier and tougher than *The Perfect Steak*, but still palatable.



Rare (120F)- seared and still red 75% through the centre. Once the heat transfer is completed during the resting period, this steak will achieve *The Perfect Steak* - tender & juicy.



Medium well (150F) - done throughout with a slight hint of pink. Past the point of no return.



Medium rare (126F)- seared with 50% red centre. Just passed the point of *The Perfect Steak*.



Well done (160F) - 100% brown. Waste of a good quality steak.

**METODO INVERSO (a la plancha inversa)**

Este método de cocción está basado en los estudios de Harold McGee, desde el enfoque de la química de los alimentos. Para algunos propósitos, la carne se puede precocinar en parte sin aceite a temperatura relativamente baja, y después cocinarla por completo y dorarla a temperatura más alta, justo antes de servirla. Se trata, por tanto, de una técnica de cocción dividiendo el proceso en 2 etapas.

“LA CUESTIÓN DEL TOSTADO

La explicación más célebre de un método de cocina es, probablemente, esta antigua frase: «Socarrar la carne para sellar los jugos dentro». Al eminente químico alemán Justus von Liebig se le ocurrió esta idea hacia 1850. Fue desmentida pocas décadas después, pero su mito sigue vivo, incluso entre cocineros profesionales

Antes de Liebig, la mayoría de los cocineros europeos hacían los asados a cierta distancia del fuego, o protegiéndolos con una capa de papel engrasado, y después los tostaban rápidamente al final. La retención de los jugos no les preocupaba. Pero Liebig pensaba que los componentes hidrosolubles de la carne tenían importancia nutritiva y que valía la pena minimizar su pérdida. En su libro “*Researches on the Chemistry of Food*” («Investigaciones sobre la química de los alimentos») decía que esto se podía conseguir calentando rápidamente la carne, lo suficiente para sellarla inmediatamente y dejar los jugos encerrados. Explicaba lo que ocurre cuando se echa un trozo de carne en agua hirviendo y después se reduce la temperatura para una cocción lenta:

Cuando se introduce en agua hirviendo, la albúmina se coagula inmediatamente desde la superficie hacia dentro, y en este estado forma una corteza o escudo que ya no permite que el agua de fuera penetre en el interior de la masa de carne [...] La carne retiene sus jugos y queda tan agradable al gusto como pueda quedar asada. Porque en estas circunstancias se ha retenido en la carne la mayor parte de los componentes con sabor de la masa.

Y si la corteza puede cortar el paso al agua de fuera durante la cocción, también puede mantener dentro los jugos durante el horneado, así que lo mejor es socarrar el asado inmediatamente, y después continuar a una temperatura más baja para terminar de hacer el interior.

Las ideas de Liebig prendieron muy rápidamente entre los cocineros y autores de libros de cocina incluyendo el eminente chef francés Auguste Escoffier. Pero unos sencillos experimentos en la década de 1.930 demostraron que Liebig estaba equivocado. La costra que se forma alrededor de la superficie de la carne no es impermeable, como ha podido comprobar todo cocinero: el continuo siseo de la carne en la sartén, el horno o la parrilla es el sonido de la humedad que escapa continuamente y se evapora. De hecho, la pérdida de humedad es proporcional a la temperatura de la carne, así que el calor intenso del tostado seca la superficie de la carne más que el calor moderado.

Pero el tostado añade sabor a la superficie de la carne, gracias a los productos de las reacciones de pardeamiento (p. 824), y el sabor hace fluir nuestros jugos. Liebig y sus seguidores se equivocaban en lo referente a los jugos de la carne, pero acertaban al decir que el socarrado deja la carne deliciosa.”

(texto extraído íntegramente de la obra de Harold McGee: La cocina y los alimentos, Capítulo 3, apartado Cocinar carne fresca: métodos, Página 172)

Etapa 1: Obtención de la jugosidad.

Dado que la plancha es un método rápido, se aplica principalmente a las mismas piezas fileteadas.

Esta técnica requiere una combinación de fuente de calor y temperatura, capaz de ir incrementando la temperatura y mantenerla mientras se evaporan los jugos que suelta la carne para que su temperatura se acerque a la del cuerpo, 40 °C. Es entonces cuando la carne se cuece en su jugo hasta que este se evapora. La cocción será más suave si la carne empieza estando a la temperatura ambiente. El calor cambia drásticamente la textura de la carne. Al cocinarla, la carne desarrolla una firmeza y elasticidad que la hace más fácil de masticar y la vuelve jugosa. Por tanto, con este método, triplicamos el tiempo de cocción.

Jugosidad inicial: La proteína miosina, empieza a coagularse aproximadamente a los 50 °C. Esto da cierta solidez a cada célula y cierta firmeza a la carne. Cuando las moléculas de miosina se unen unas con otras, escurren parte de las moléculas de agua que las separaban. Esta agua se acumula alrededor del núcleo de proteína solidificada y es activamente exprimida fuera de la célula por su fina y elástica vaina de tejido conjuntivo. Los jugos escapan por los puntos débiles de las vainas de la fibra.

En las chuletas y filetes, que son rebanadas finas de músculos enteros, también escapan por los extremos cortados de las fibras. La carne servida en esta fase, el equivalente de «poco hecha», es firme y jugosa.

Jugosidad final: Si la temperatura de la carne sube a 60 °C, se coagulan más proteínas de sus células, y las células van quedando más divididas en un núcleo sólido de proteína coagulada y un tubo de líquido que lo rodea. Así, la carne se va volviendo más firme y húmeda. Más allá de entre los 60 a 65 °C, la carne libera de pronto mucho jugo, y se encoge. Si se cocina más tiempo, los jugos se secan y la elasticidad deja paso a una rigidez seca.

En general, nos gusta que la carne esté tierna y jugosa, y no dura y seca. Así pues, el método ideal para cocinar carne sería el que redujera al mínimo la pérdida de humedad y la compactación de las fibras, y al mismo tiempo llevara al máximo la transformación del duro colágeno del tejido conjuntivo en gelatina fluida. Por desgracia, estos dos objetivos son contradictorios. Minimizar la compactación de las fibras y la pérdida de humedad significa cocinar la carne a no más de 55-60 °C; porque la carne cocinada solo se mantiene jugosa en una estrecha franja de 15 °C.

Cuando asamos o freímos un filete o chuleta de 2,5 cm de grosor, la velocidad de subida de la temperatura en el centro puede pasar de 5 °C por minuto

Etapa 2. Sellado o socarrado.

Como hemos visto, es inevitable que las carnes alberguen bacterias, y se necesitan temperaturas de 70 °C o más para garantizar la rápida destrucción de las bacterias.

Si la carne fresca no se calienta por encima del punto de ebullición del agua, su sabor estará determinado principalmente por los productos de la descomposición de proteínas y grasas. Pero las carnes fritas o asadas al horno o a la parrilla desarrollan una costra que tiene un sabor mucho más intenso, porque la superficie de la carne se seca y se calienta lo suficiente para desencadenar las reacciones de pardeamiento o de Maillard para obtener un interior jugoso bajo la deliciosa costra. Los sabores de Maillard son más complejos y carnosos porque afecta principalmente a los aminoácidos (proteínas de la carne), lo que produce nuevas familias de moléculas y nuevas dimensiones aromáticas.

El pardeamiento de Maillard solo ocurre rápidamente a temperaturas extremadamente altas y en un tiempo relativamente corto.

Ésta la conseguiremos en temperaturas alrededor de los 120 °C. Por tanto, tratándose de filetes o piezas no muy gruesas, no las exponemos más de 30 segundos

2. ASADO AL HORNO

Cocinar un alimento por la acción directa del fuego o la del aire caldeado. Consiste en la coagulación y caramelización de las proteínas de la superficie, lo que impide la salida de jugos y favorece la conservación del valor nutritivo.

Se emplea tanto para carnes de 1ª categoría y ricas en grasa como para piezas de carnes mechadas que durante su asado se van rociando con grasa, su propio jugo, algún líquido (vino) o mirepoix de hortalizas.

Ejecución:

- Las piezas son sazonadas en el momento de introducirlas al horno precalentado, generalmente en placa con grasa.
- En ciertas piezas o preparaciones culinarias es necesario dorar a fuego fuerte la capa externa.
- Si la pieza es de gran tamaño se voltearán para que su cocinado sea más homogéneo.
- La temperatura será: a mayor tamaño de la pieza menos temperatura.

Resultados:

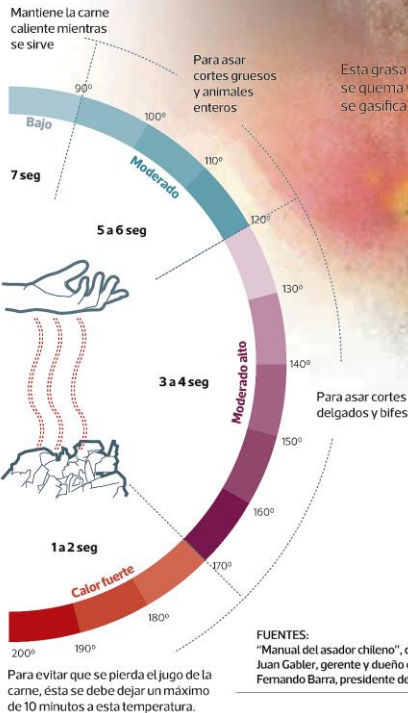
- Las piezas asadas quedarán doradas en el exterior, de forma uniforme y el interior estará en función del gusto del comensal.
- El asado al horno lleva implícito el desglasado, lo que proporcionará o reforzará la salsa de acompañamiento.
- Los asados al horno, están diferenciados con los siguientes grados de cocción interior:
 - Sangrantes: 35° a 45 ° C
 - Poco hechos: 50° C
 - En su punto: 60 ° C
 - Bien hechos: 75 °

LOS SECRETOS PARA UN BUEN ASADO DE VACUNO

Cada paso influye para obtener el sabor perfecto. Desde la intensidad del fuego hasta el tiempo de cocción. **La Tercera** consultó a diferentes renombrados chefs, como Juan Gabler, gerente del restorán Cuero Vaca, y Fernando Barra, presidente de los chefs de la Asociación Chilena de Gastronomía, quienes dieron sus consejos para disfrutar del mejor plato este 18.

COMO MEDIR LA TEMPERATURA

Una manera de estimar la temperatura consiste en dejar la mano a la altura de la carne y contar cuántos segundos pasan antes de quemarse. Para esto debe haber brasas y no fuego.



COCINANDOSE

EL AROMA

Es una mezcla de la combustión de la grasa en las cenizas y el dorado de la superficie de la carne.

LLEGAR Y SERVIR

Tanto el lomo vetado, el filete, como otros cortes similares deben dejarse reposar al menos dos a tres minutos para luego cortarse y servir, en piezas de entre 1,5 y 2 centímetros de grosor.

La porción precisa

El grosor y la forma de servir la carne dependen directamente del tipo de corte que esté en la parrilla.

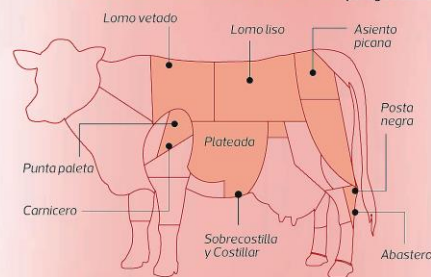
¿QUE SALE MAS RAPIDO?

Corte	Temperatura	Tiempo	Porción
Asado de tira (angosto)	100°C	20 min	1kg
Entraña	100°C	30 min	1kg
Abastero	100°C	50 min	1kg
Lomo vetado	100°C	2h 30 min	2kg
Palanca	100°C	40 min	1kg
Entrecot	100°C	45 min	1kg
Carnicero	100°C	1h	1kg
Filete	100°C	1h 10 min	1kg
Lomo liso	100°C	1h 40 min	1,5kg
Plateada	100°C	2h 30 min	2kg
Sobrecostilla	100°C	2h 30 min	2kg

ESPIÑO O VEGETAL

Para cortes que requieren más tiempo de cocción se recomienda el espino. Es más difícil de encender, pero dura más.

CORTES OPTIMOS PARA EL ASADO



"El filete es un pésimo corte para la parrilla. El lomo vetado es el más colizado y da buenos resultados, pero hay otros que también funcionan: punta ganso, posta, huachalomo". Juan Gabler.

DOCUMENTACION: Flor Guzmán / INFOGRAFIA: Victor Abarca, Juan Carlos Hernández, Jorge Cortés • LA TERCERA



3.- A la broche

Galicismo de la terminología francesa que designa un proceso de asado empleado a grandes piezas tiernas de carnes y basado en el asador giratorio, sostenido por dos horquillas, accionado mecánicamente con recipiente o bandeja para recoger los jugos del asado. También se conoce como "asado al espetón".

Ejecución:

- Se hace al aire libre o en chimenea abierta.
- Se insertan las piezas ya limpias, se sazonan y se ajustan las horquillas.
- Hay una 1ª fase que es rápida a alta temperatura que tiene por objeto coagular la sangre y tostar la superficie y la 2ª fase a fuego suave hasta su total cocción.
- Durante la cocción se rocía con grasa o jugo de la propia pieza.

Resultados:

- La cocción resulta uniforme y perfecta en cuanto a su dorado por la rotación regular y constante del espetón.
- Deben obtenerse carnes rosadas y jugosas en su interior con dorado exterior crujiente.

4. BRESEADO O BRASEADO

- Cocer por extracción de jugo con un recipiente tapada, con poco líquido durante mucho tiempo y a fuego lento. El líquido de cocción variará en función de la naturaleza del breseado.
- Se emplea para carnes duras que por sus características necesitan un tiempo de cocción prolongado.

Ejecución:

- Suelen ser carnes que son previamente albardadas, mechadas o marinadas.
- 1° se dora la carne en grasa formando una capa exterior que impida salir los jugos nutritivos.
- Se pasa la carne a la braseadora y sobre esa grasa echamos una mirepoix (al final los tomates) se pasan a la braseadora ya que al ser una cocción prolongada en ocasiones es necesario incorporar un poco de líquido, a igual temperatura y sin cubrir la pieza, para mantener la humedad necesaria.

Resultados:

- Al final de la cocción, el jugo más o menos abundante se cuele, se reduce si es necesario y se desengrasa. Excepcionalmente se concluye con una ligazón.
- El resultado es una carne tierna con una salsa concentrada y muy sabrosa.

4. ESTOFADO

Viene del francés “*étouffée*” que significa “asfixiar”. Lo que lo define es el hecho de que se prepare en un recipiente cerrado que no permita la renovación del aire y donde los alimentos absorban todo el aroma de los condimentos.

Ejecución:

- Se emplea carnes troceadas procedentes de carnes duras, tanto de vacuno mayor como de vacuno menor.
- Cocción prolongada a fuego muy lento (120°C) y con mínimo líquido. Siempre en recipiente tapado.

Resultados:

- Carne tierna muy digestible.
- Los géneros de acompañamiento no se presentan triturados.

5. HERVIDO

Cocción lenta y prolongada de carnes duras y troceadas en agua con especias de condimentación. Consiste en extraer el jugo y los aromas por la apertura de los poros en agua a ebullición lenta (100° - 120° C).

Ejecución:

- Una vez la carne está limpia se pone en abundante agua fría con los elementos de condimentación (laurel, clavo, puerro, pimienta etc...) a fuego fuerte.
- Las carnes así cocinadas pierden mucha sustancia en beneficio de las aplicaciones para las que se va a emplear: caldos, potajes, blanquetas y fricasés (término francés que designa un guiso de res o ave troceado y preparado con salsa).

Resultados:

Carne fibrosa y tierna siempre acompañada de salsa o que sirve de elemento base de otras elaboraciones.

6. RAGÚ O RAGOÛT

Es un guiso de carne con patatas y verduras. La palabra ragoût significa “devolver el apetito”. En la cocina española se conoce como “*calderillo*”. También podemos encontrar la denominación francesa “Fricasé” como una preparación exclusivamente de ternera que lleva nata y es guarnecida con cebollitas glaseadas en blanco y champiñones.

Ejecución:

- La diferencia entre el ragout de color es que la carne después de troceada, limpia y sazonada se espolvorea con harina y se dora en grasa mientras que el ragout blanco no se espolvorea con harina y solamente se endurece sin colorear en grasa.
- Se utiliza carne de 2ª categoría como el jarrete de ternera, paletilla, trozos de pescuezo etc.. y son mojadas con agua o caldo para su cocción.

Resultados:

- Ambos tipos de raguts tienen el caldo ligado y en el ragú blanco (ragú a la Inglesa) la ligazón se consigue con las patatas que entran en la preparación.
- La carne está tierna y el caldo sabroso.

7º. SALTEADO

Cocinar un género a fuego violento (fuerte) en un cuerpo graso, sin tapan y sin líquido añadido, sirviéndose en una salteadora, de una sartén o incluso de una cacerola.

Se emplean trozos de carnes tiernas y se acompaña de salsa.

Ejecución:

- Una vez limpia, troceada y sazonada la carne, se saltea en aceite muy caliente hasta su total cocinado. Pueden utilizarse trozos tiernos adobados o marinados.
- Se retira la carne y se acompaña de salsa mediante un desglasado del recipiente de elaboración.

Resultados:

- Cuando la carne es fresca resulta jugosa por dentro y dorados por fuera.
- Cuando la carne es cocinada, la salsa está muy concentrada y sabrosa.
- Se presentan con perejil y ajo picado. También hay elaboraciones que llevan trufa (a la sardalesa) o cebolletas (a la lionesa).

8. FRITOS

Cocción de la carne por la inmersión en un baño de materia grasa a una alta temperatura. Se emplea principalmente para freír empanados, rebozados y buñuelos.

Ejecución:

- Abundante grasa caliente para la fritura de carnes. Quedan bien si las carnes se pasan por harina, huevo y pan rallado. Ej: Escalopes vieneses, milanesa etc...
- También pueden prepararse masas para frituras como las croquetas, buñuelos etc...
- La temperatura de la grasa para fritos de carne parte de un mínimo de 140° C.

Resultado:

Si la temperatura es adecuada deberá ser una fritura seca, crujiente y dorada.

B. PORCINO



El cerdo es un mamífero omnívoro de la familia de los suidos, de altísimo rendimiento culinario, ya que se aprovechan absolutamente todas las partes. La carne de cerdo es de color entre rosa claro y rojo rosáceo (si tiene un color rojo demasiado intenso, significa que proviene de animales adultos), es pálida (Pale), suave (Soft) y acuosa (Exudativa), formando con estos términos ingleses la denominación «Carne PSE». Además, tiene nervaduras y suele estar entreverada de grasa, pudiendo resultar defectuosos los animales de criadero con poca grasa, siendo muy analizada para su consumo, ya que puede contener un parásito llamado “*Trichinella Spiralis*”, que produce una enfermedad denominada “*triquinosis*”, muy peligrosa. La piel es fuerte y sensible, de color claro u oscuro dependiendo de la raza.

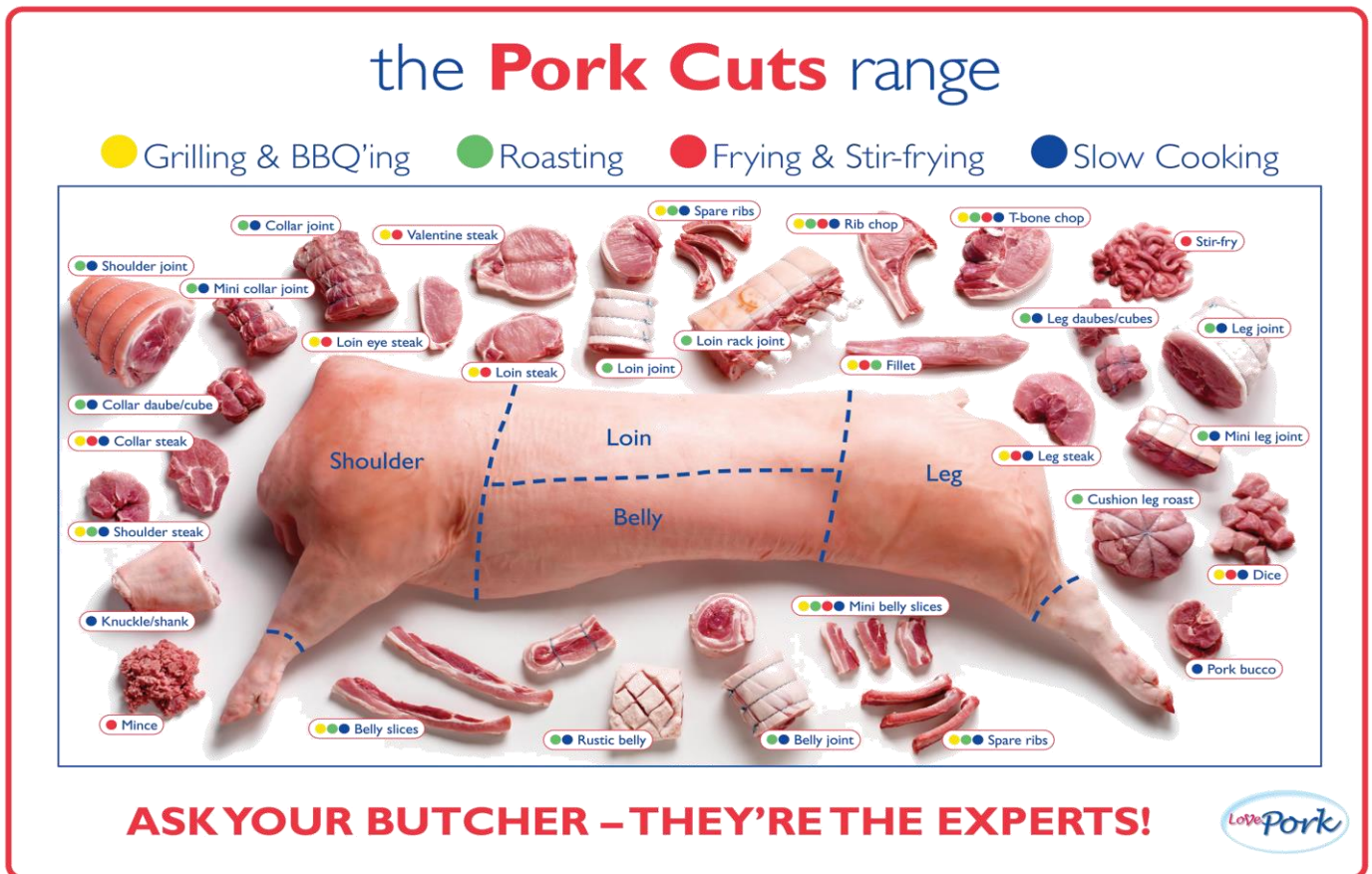
Encontramos un centenar de razas de cerdo repartidas por todo el mundo. Según el BOE, de 21 de noviembre de 1997. Las más importantes son:

- Blanco Belga
- Berkshire
- Duroc
- Hampshire
- Landrace
- Large White
- Pietrain

También existen otros tipos de razas que no dejan de ser menos importantes por no encontrarse dentro de las 5 más importantes, especialmente la **Yorkshire**.

El conocimiento de la composición de los cortes principales de la canal según la línea genética de la que procedan es básico, tanto para el productor como para el industrial, para decidir el tipo de mercado en el que el producto estará más valorado.

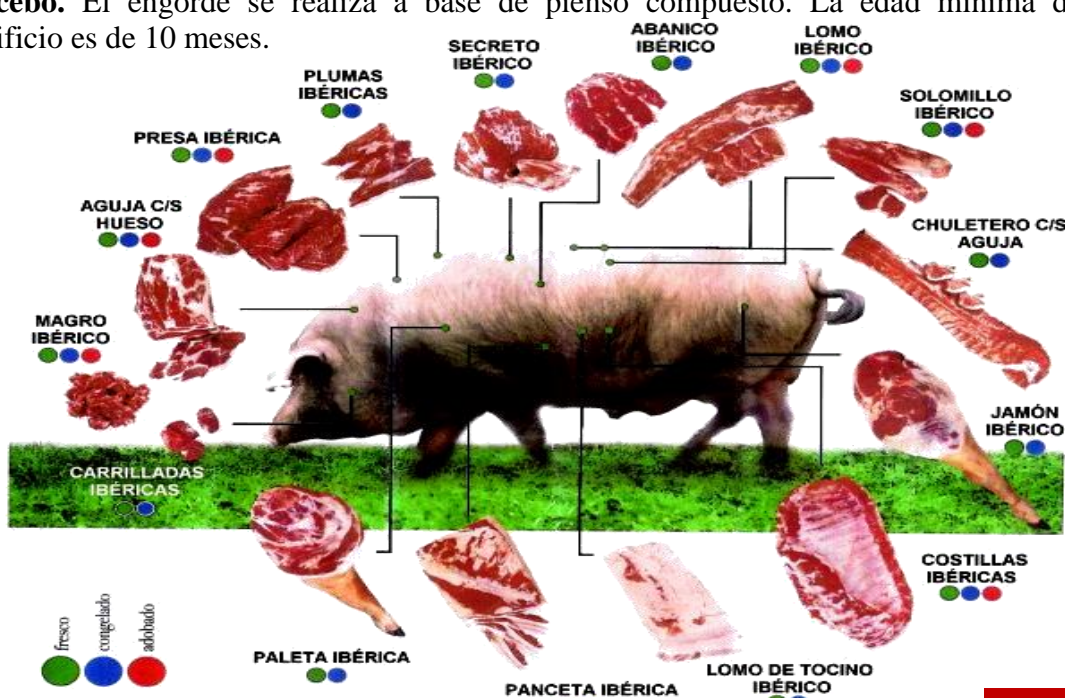
Despiece inglés:



CLASIFICACIÓN





Para su comercialización deben estar identificados según la denominación EUROP, clasificación que se realiza según la cantidad de carne y la capa de grasa que tengan.

Según Orden de 5 de Noviembre de 1981, se conoce como carne de cerdo a la procedente del ganado porcino doméstico.

CERDO: Canales de animales, macho o hembra, no utilizada para la procreación.
CERDAS: Canales de animales hembras, que han tenido por lo menos un parto.
VERRACOS CASTRADOS: Canales de animales macho, dedicados a la reproducción y posteriormente castrados.
LECHÓN ó COCHINILLO: Canales de animales machos o hembras con peso inferior a 7 Kg.
PORCINOS DE TRONCO IBÉRICO: Canales de animales de raza autóctona pura o sus cruces industriales que, por sus características de explotación, producción alimentación y desarrollo, se dedican habitualmente, de forma exclusiva y directa, a la fabricación de productos carniceros típicos.
<p>Dependiendo de la raza, se diferencian dos tipos de cerdo principalmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cerdo blanco: cerdo de carne clara, bastante magra, que tiene un gran valor comercial. • El CERDO IBÉRICO: Es la raza autóctona del Centro y Sur de España. Se trata de un animal generalmente de pezuña negra, que tiene una mala conformación para su venta en fresco, por exceso de tocino y grasa. Debido a su explotación en régimen de montanera, alimentado durante una parte de su vida a base de bellotas, proporciona una materia prima de excelente calidad para la industria chacinera y jamonera. Se localiza en Andalucía (Sevilla y Huelva), Extremadura, Toledo, Castilla y León. <p>En la actualidad existen tres sistemas de cebo, que desde el año 2001 han sido descritos y fijados por una norma de calidad del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De bellota o terminado en Montanera. Esta modalidad se refiere a la alimentación aprovechando los alimentos de la dehesa, principalmente la bellota y pastos. La montanera suele iniciarse a finales de octubre y dura hasta finales de febrero o principios de marzo dependiendo de la densidad arbórea. ▪ De recebo o terminado en recebo. Se realiza fundamentalmente cuando en la montanera no se ha conseguido alcanzar el peso comercial adecuado. En estas circunstancias se ceba el animal con pienso compuesto o con maíz. Este recebo se circunscribe a los animales que han sufrido un retraso en el crecimiento y es necesario suplementarlos una vez finalizado el periodo de montanera. ▪ De cebo. El engorde se realiza a base de pienso compuesto. La edad mínima de sacrificio es de 10 meses.
 <p>Diagrama de un cerdo ibérico con sus partes anatómicas y productos derivados etiquetados. Las etiquetas incluyen: PRESA IBÉRICA, AGUJA C/S HUESO, MAGRO IBÉRICO, CARRILLADAS IBÉRICAS, PLUMAS IBÉRICAS, SECRETO IBÉRICO, ABANICO IBÉRICO, LOMO IBÉRICO, SOLOMILLO IBÉRICO, CHULETERO C/S AGUJA, JAMÓN IBÉRICO, COSTILLAS IBÉRICAS, LOMO DE TOCINO IBÉRICO, PANCETA IBÉRICA, PALETA IBÉRICA. Una leyenda indica: fresco (verde), congelado (azul), adobado (rojo).</p>

DESPIECE DEL CERDO IBÉRICO

En Andalucía, existe un despiece propio, de las que se extraen una serie de piezas, despojos y derivados cárnicos con denominación:

- ♦ **ABANICO:**  Viene a ser la envoltura externa de las costillas. Es una pieza relativamente fina, muy infiltrada de grasa. Excelente para barbacoas.
- ♦ **AGUJA:** es la parte carnosa del pescuezo. Son músculos muy trabajados y por tanto duros y con mucho colágeno, por ello debe cocerse con calma para que resulten blanditos y gelatinosos. Cualquier receta de carrilleras, es válida para la aguja.
- ♦ **CARRILLERAS o CARRILLADAS:** son los músculos de la masticación y por tanto muy duros. Deben prepararse guisadas.
- ♦ **CASTAÑUELAS:** son las amígdalas y son típicas de Andalucía. Es conveniente prepararles un adobo, debido a su fuerte sabor, algo parecido a las criadillas.
- ♦ **CRIADILLAS:** son los testículos del animal y no suelen comercializarse fuera de las casquerías. Requieren una buena limpieza para eliminar sabores desagradables y de un buen aliño previo a su asado a la parrilla.
- ♦ **LOMO:** es la parte más comercial y menos interesante, al igual que el jamón y la paleta, no suele venderse de animales que hayan hecho montanera ni por tanto tengan un elevado porcentaje de sangre ibérica. Con hueso se llama **chuleta**.
- ♦ **PANCETA:** es la falda que recubre la costilla por encima, se utiliza principalmente para asarla a la barbacoa en tiras finas.
- ♦ **PLUMA:**  En el despiece actual se extraen junto a la cinta de lomo en su porción anterior. Exenta de grasa, puede ser objeto de dos operaciones: unas industrias la seccionan y comercializan para su consumo en fresco; otras elaboran caña de lomo (con la pluma unida al resto del lomo).
De cada cerdo se obtienen dos plumas de entre 250 Y 400 gr. cada una. Tradicionalmente la pluma era una pieza que se sitúa en la parte final o posterior del lomo, cuyas fibras musculares se aproximan a las propias de la porción alta del jamón. De menor peso que la actual, y por ello con escaso valor económico, no se suele comercializar.
- ♦ **PRESA:**  Adosada en la escápula, forma parte del cabecero de lomo. Es la pieza más vetuada de grasa intramuscular, con aspecto marmóreo.
Muy apreciada, su adquisición puede ser difícil para su consumo en fresco al ser ingrediente de embutidos selectos del ibérico (lomito, morcón de lomo, etc.). De cada cerdo se obtienen dos piezas de aproximadamente entre 500 y 800 gramos cada una.
- ♦ **SECRETO:**  El secreto es un músculo en forma de abanico que se encuentra “escondido” entre una capa de grasa de 10 a 12 cm. y cuyo peso oscila entre los 400 y 600 gr. Es una de las piezas del cerdo ibérico cuyo consumo ha desbordado todas las previsiones en los últimos años.
Forma parte del extremo superior de la falda y se halla también próximo al cabecero de lomo. Podría decirse que es el “*sobaco del cerdo*”.
En la actualidad es una de las partes del cerdo más costosas; sobre todo, por lo escaso del producto, ya que de un cerdo grande apenas salen un par de piezas.
- ♦ **SESOS:** son poco diferentes a los de otros animales y requieren de cierto protocolo de limpieza para eliminar el exceso de sangre. Como más ricos están son rebozados, a la romana y con unas gotas de limón.
- ♦ **SOLOMILLO:** es la parte con más calidad, nada que ver con los del cerdo blanco, siempre que se haga solo tostado por el exterior y crudo por dentro. Es una carne delicada, perfumada y tierna.
- ♦ **CABEZADA SIN HUESO:** pieza de carne magra que se obtiene de la parte baja del cuello, las tajadas de esta parte tienen bastante grasa, carne muy indicada para rebozar, guisar o para carne picada.
- ♦ **RABO:** pieza muy sabrosa y melosa, es poco apreciada y se destina principalmente a guisos y, en menor medida, a la brasa.

- ♦ **MORRO Y OREJA:** piezas con abundante grasa y un alto porcentaje de cartílago, especialmente en la oreja. Apreciada por ser gustosa y por su textura crujiente una vez frita.
- ♦ **JAMÓN:** parte trasera del cerdo, sin el pie. No suele venderse la pieza entera ya que es destinada a la elaboración del jamón curado. En esta pieza se engloban varias partes: babilla, cadera, tapa, contra, redondo, codillo. Su elaboración, aparte de curada, en fresco se prepara asada.
- ♦ **MANTECA:** Suele proceder del vientre del cerdo o del peritoneo (denominado también manto del cerdo). Suele ser de aspecto sólido a temperatura ambiente. De color entre blanquecino y lechoso. Este tipo de grasa suele ponerse rancia si no se manipula de forma adecuada. Empleada en la elaboración de ciertos platos, en algunas ocasiones es empleada como ingrediente. En ciertas cocinas es empleada como elemento graso en la fritura de ciertos alimentos. Puede ser: Blanca o “colorá” (lleva incorporada pimentón).
- ♦ **LOS CHICHARRONES:** Se obtienen del colado de la manteca. Se deben freír en ella para que resulten crujientes, sabrosos y nada secos.

Dentro de cada tipo de canal porcino se efectúa otra clasificación en base a factores objetivos y subjetivos:

- Los factores objetivos son el peso de las dos semicanales y el espesor del tocino dorsal.
 - Los factores subjetivos son el desarrollo muscular del jamón, lomo, espalda y pecho; el color de la carne y tejido adiposo y la consistencia de la carne y del tejido adiposo.
- Según ésta clasificación se establecen siete categorías: **Extra, 1ª, 2ª, 3ª, 4ª, cerdas y machos.**

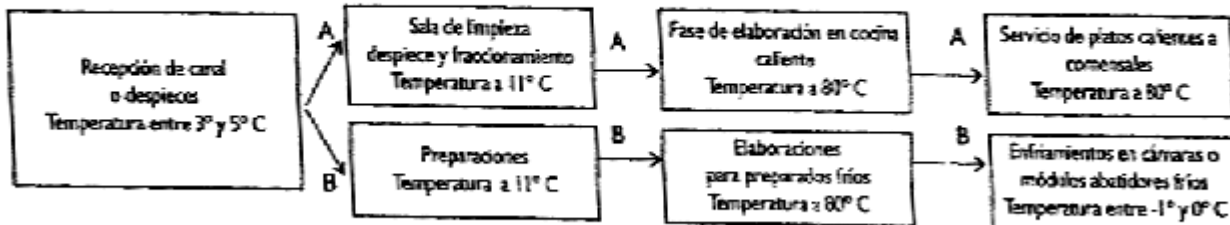
IDENTIFICACIÓN COMERCIAL:

Las semicanales frescas se marcan con tinta indeleble o a fuego en el centro del costillar con una sigla que indica la clasificación de la canal.

Las semicanales congeladas se marcan a fuego con:

- Un número de tres cifras que indican la semana y año de sacrificio.
- El número de registro del matadero.
- Unas siglas que indican la clasificación de la canal.

CARNES FRESCAS DE CERDO



DESPIECE:

Se distinguen 4 categorías comerciales en la carne de cerdo:

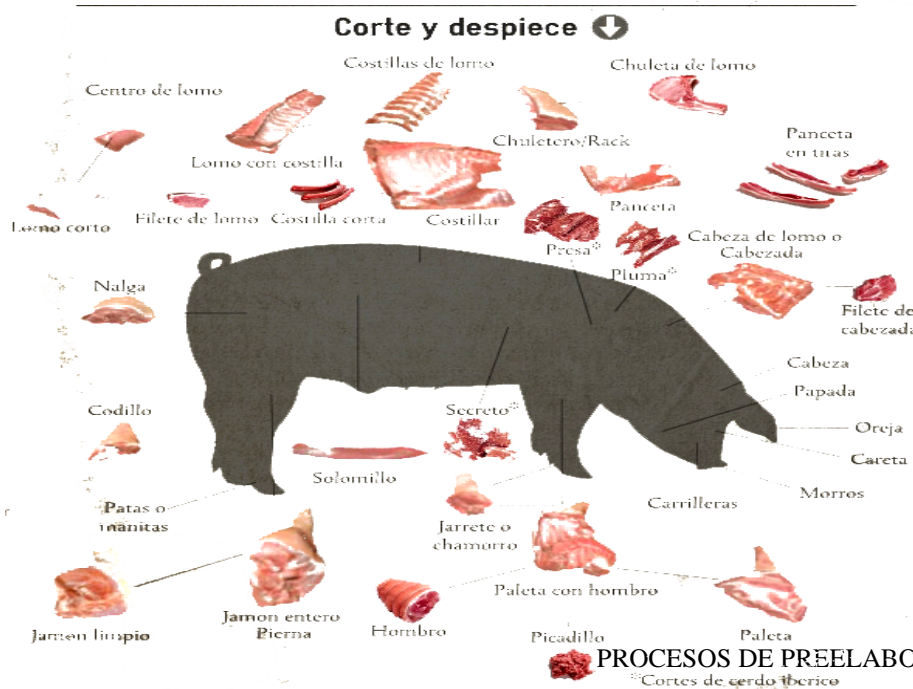
- **Extra,**
- **1ª** { 1ª A
- **2ª** { 1ª B
- **Categoría inferior.**

*Desde el punto de vista culinario, cada corte es valorado, de nuevo en 3 categorías: *Extra, Primera y Segunda.*

PIEZA	CATEGORÍA	SITUACIÓN	USOS CULINARIOS
SOLOMILLO	Extra o 1ªA	Pieza magra pequeña de excelente calidad. Puede cocinarse entero o en filetes y escalopes.	Asado Parrilla Plancha Frito
JAMÓN o MAZA TRASERA	1ªB	Es el anca o muslo del animal. Puede elaborarse entero o en grandes piezas de las que también se obtienen filetes.	Asado Fritos : empanados o rebozados

<u>PALETA</u>	2ª	Es la maza delantera, muy tierna y jugosa. Como el jamón, se puede preparar entera, en piezas o fileteada.	Asada Frita: empanados o rebozados Estofados Ragús.
<u>COSTILLAR</u>	1ªB	Son las costillas bajas, sin lomo.	Estofados Ragús
<u>PANCETA</u>	2ª	Es la falda del cerdo, con piel y ternillas. Presenta gran cantidad de grasa. Se puede adquirir salada o salada y ahumada (bacon)	Freír Cocer.
<u>PATAS</u>	Cat. Inferior	Las manos y pies carecen de carne magra, son muy gelatinosas. El codillo es la porción desde el jamón y la paletilla hasta los pies y manos. Es una carne magra y gelatinosa. Son los morcillos del vacuno, que se presentan con piel, hueso y conservados en salmuera (necesitan un día como mínimo de desalado para su utilización). <i>(Gastrónomicamente se utilizan después de una cocción prolongada, asadas o hervidas, tal cual y acompañados o no con salsa).</i>	Breseados Cocidos Estofados Ragús Las manos y patas una vez cocidas pueden prepararse rellenas o fritas
<u>PESCUEZO</u>	2ª	Está constituido casi exclusivamente por tocino. Se utiliza sobre todo para elaborar embutidos frescos cocidos, como las salchichas.	
<u>LOMO</u>	Extra o 1ªA	Se localiza a ambos lados de la columna vertebral. Si se deshuesa <u>es la cinta de lomo</u> . Puede cocinarse entero. Troceado con hueso obtenemos las chuletas , que dependiendo de la zona de procedencia, se pueden denominar “ <i>de aguja</i> ”, “ <i>de palo</i> ” o “ <i>de riñonada</i> ”	Asado Frito Parrilla o plancha.
<u>CABEZA</u>	Cat. inferior	Se aprovecha todo: careta, orejas y carrillada	Cocida

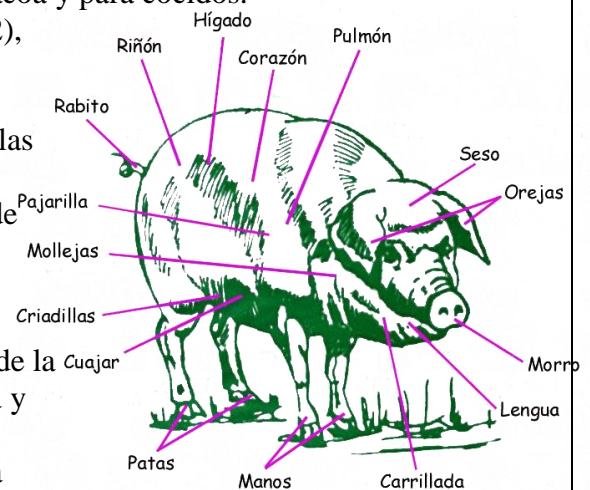
CARNE DE CERDO



DESPOJOS: Los más aprovechados son la sangre, sesos, lengua, pulmones, corazón, hígado y riñones.

Subproductos del cerdo.

- ♦ **RIÑONES:** Situados a ambos lados de la columna vertebral. Se hacen al ajillo o al Jerez.
- ♦ **CRIADILLAS:** Testículos del cerdo. Se suelen tomar en filetes empanadas, fritas y en trozos guisadas.
- ♦ **PUNTAS DE CARNE DE CARRILLADA:** Trozos, recortes del final de la carrillada, en su parte posterior.
- ♦ **CARRILLADAS:** Los laterales o mofletes de la cabeza. A parte de guisos, también valen para filetes a la plancha o empanada. Es una carne muy tierna y sabrosa.
- ♦ **LENGUAS:** Órgano muscular situado en la cavidad de la boca. Cada 4 pesan aprox. 1 Kg., y hay que escaldarlas para quitarle la piel, y luego estofarlas.
- ♦ **CORAZON:** Órgano impulsor de la sangre. Carne tierna que en trozos encebollada se fríe.
- ♦ **MOLLEJAS:** Glándulas pertenecientes a la garganta y pegadas al corazón. Plato exquisito al ajillo o a la plancha. Desaparecen con el crecimiento del animal.
- ♦ **SANGRE COCIDA:** Líquido del animal, hervido y luego cocido con sal. Tapa típica de bares encebollado.
- ♦ **HIGADO:** Es la víscera más voluminosa y una de las más importante en cuanto a la actividad metabólica. Formado por cuatro alas que lo forman. Encebollado y empanado o a la plancha sabe muy bien.
- ♦ **BOFE:** Pulmón del cerdo. Estructura esponjosa y blanda, de color claro. Perteneciente a la asadura, algo más colorado que de cordero.
- ♦ **PATAS/MANOS:** Pies o manos del animal, limpias y sin pezuñas. Para guisos, judías, con tomate y muy gelatinosas.
- ♦ **MORRO:** El hocico, la parte baja de la cara o nariz. Para judías, o a la plancha.
- ♦ **MORRO ADOBADO:** El hocico o nariz, pero con adobo especial para freír o a la barbacoa.
- ♦ **MORCILLA ASTURIANA:** Es un embutido sin carne, relleno principalmente con sangre coagulada, de color oscuro. Forma parte habitual del compango de la fabada asturiana, así como para los callos a la madrileña.
- ♦ **CHORIZO ASTURIANO:** Trozo de tripa lleno de carne picada y adobada, curada al humo y de Asturias.
- ♦ **RABITOS:** Cola o extremidad del final del cerdo, y sin el espinazo.
- ♦ **MORCILLAS DE PIÑONES:** Morcilla de cebolla, sangre y piñones pelados. Por cada 100 gramos de piñones el contenido en proteínas son de 31 gramos, proporción más alta de cualquier nuez o semilla. Producto para freír o hacerlo con revuelto de huevo.
- ♦ **CHORIZO FREIR/COCER:** Especial para frito, barbacoa y para cocidos.
- ♦ **CABEZA:** De ella se extrae el seso (1), la carrillada (2), morro (3), lengua (4), orejas (5) y trozos de carne de oído (6).
- ♦ **CUAJARES:** Buche o estómago del cerdo. Ultima de las cuatro cavidades en que se divide el estómago de los rumiantes. Para embutir dentro el relleno del botillo de León.
- ♦ **INTESTINO GRUESO:** Es la tripa gorda, y de mayor diámetro. Sirve para embutir.
- ♦ **OREJAS:** Situadas a ambos extremos de la parte alta de la cabeza. Muy recomendadas para judías o a la plancha y semi-cocida para freír..
- ♦ **PAJARILLA:** Bazo del animal y situado a la izquierda del estómago.



SITUACION PARTES DEL CERDO

TOCINO: Capa que cubre al animal más o menos gruesa. Con consistencia compacta, de color blanco rosáceo y se presenta fresca o en salazón y que se emplea para albardar o para aderezar guisos. Se comercializa en forma de:

- **Bacon:** La parte más delgada.
- **Panceta:** Tocino fresco más o menos entre-veteado.
- **Tocino de hoja:** Mayor grosor y tamaño que el resto, que se sala para su posterior empleo.

DIVISIÓN DEL DESPIECE DEL GANADO PORCINO. APLICACIONES CULINARIAS

Cuando se cocina la carne, ésta encoge al perder mucho jugo, resultando seca y dura, debiendo cuidar mucho el punto final de cocción de la carne y el corte para que este encogimiento y esta sequedad no se produzca.

PIEZA	DIVISIÓN	APLICACIONES CULINARIAS
LOMO	CON HUESO	Chuletas, fritas, al la plancha, parrilla y al horno, asado, breseado
	CINTA DESHUESADA	Para rellenar, asar, San Jacobos, Cordon Bleu, papillotes, embuchado, en adobo
	AGUJA	Rellena, chuletas, asados, papillotes
	SOLOMILLO	Relleno, asado, en costra, para fondue.
	ESPINAZO Y COSTILLAS	Guisados, para freír, en cocido, para asar.
JAMÓN	TAPA	Asar, filetes, escalopes, San Jacobos, Cordón Bleu, flamenquines (rollitos rellenos de jamón y pimienta roja empanados)
	ENTERO	Salazón, jamón serrano, en conserva, jamón cocido o de york.
	CADERA, BABILLA	Para asar, filetes, escalopes, escalopines, etc.
	CONTRA	Para asar por lo general.
	MORCILLO	Con piel o sin piel, osso-buccos, lacones, deshuesado para estofados y cocidos
PALETILLA	ESPALDILLA	Para asar, en filetes, guisados, carne picada, salazón, lacón.
	MORCILLO	Lacones, relleno. Entero para asar. Deshuesado o semi-deshuesado.
PANCETA	PANCETA	Cocer, rellenar, en salazón, ahumada, en fresco
	COSTILLAS	En guisos, estofados, breseados, fritas.
CABEZA	PAPADA	Picada, para chacinería, fraccionada, para cocer, rellenar, freír
	FORRO DE LA CABEZA CON OREJAS Y MORRO	Asados, estofados, para cocer en potajes.
	CARRILLADA	Para asar, cocer, picar, estofar y saltar
MANOS Y PATAS	Cocidas, después guisadas con salsa, empanadas o no. Como ingrediente en potajes, en los callos, en terrina, rellenas.	

TRATAMIENTO CULINARIO DEL PORCINO: TÉCNICAS CULINARIAS IDÓNEAS. PROCESOS DE EJECUCIÓN. RESULTADOS. ESQUEMAS DE EJECUCIÓN Y DESARROLLO DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS PARA LA OBTENCIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS E IDÓNEAS CON PIEZAS DE PORCINO.

1º.- TÉCNICAS CULINARIAS

- 1.1. Al grill o Asados a la parrilla
- 1.2. Asado al horno
- 1.3. Fritos en aceite
- 1.4. Salteados
- 1.5. Breseados
- 1.6. Escalfados
- 1.7. Salteados en salsa, Raguts.

2º.- ESQUEMAS DE EJECUCIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS

- 2.1. A la parrilla
- 2.2. Asados
- 2.3. Fritos
- 2.4. Salteados
- 2.5. Breseados
- 2.6. Escalfados
- 2.7. Raguts.

1º.- TÉCNICAS CULINARIAS

1.1. A LA PARRILLA

La carne se somete directamente y a poca distancia de la fuente de calor. Se utilizan carnes jóvenes y piezas de poco grosor como chuletas, filetes, brochetas, medallones...

Debemos evitar que se chamusquen por fuera y queden crudas por dentro, por lo que tendremos que controlar la altura de la parrilla sobre la barbacoa. El cerdo necesita más tiempo de cocción por lo que al cocinarse se bajará la temperatura además de engrasar la carne magra para evitar que resulte seca.

Ejecución:

- Sazonadas y asadas a la parrilla
- Sazonadas marcadas sobre el grill y terminadas en el horno
- Maceración previa (para dar sabor y ablandar las carnes)

Platos representativos:

- *Chuletas de cerdo con salvia*
- *Brochetas de solomillo de cerdo a la diablo*

Guarniciones:

- Patatas fritas: paja, cerilla, bastón, soufflé y chips.
- Patatas Delfín, Duquesa, Anna
- Patatas salteadas
- Tomatitos a la parrilla y asados a la provenzal

Resultados y precauciones:

- Obtener piezas doradas, jugosas y hechas.
- Consumo inmediato, no conservables.
- Control del fuego

1.2. ASADAS AL HORNO

Los asados se efectúan bajo un calor intenso y seco. Tanto a la parrilla como al horno la temperatura que debe llegar la carne es de 75 °C.

Es adecuado para grandes trozos de carnes y gruesos, las piezas se sazonan, engrasan e introducen en el horno precalentado. Durante el asado se rocían las piezas con su jugo junto con algo de agua o vino.

Se comienza con altas temperaturas y una vez soasada la superficie bajar la temperatura para que la carne se haga lentamente y se encoja lo mínimo posible.

Al final, el jugo de la cocción desglasado proporcionará la salsa de acompañamiento.

Temperaturas y tiempos de los asados (aprox.)

- Iniciar la cocción en el horno precalentado a 200 °- 250 ° C; a los 10 minutos reducir a 170 ° - 180 ° C para completar la cocción.
- Los tiempos son relativamente uniformes para todos los trozos de cerdo, es de aprox. 20-25 minutos por cada kilo de peso.

Ejecución:

- Soasado inicial a alta temperatura hasta su dorado (230° C)
- Bajada de la temperatura hasta su finalización (180 ° C)
- Regado con un poco de agua o vino
- Al final, el jugo será la salsa de acompañamiento.
- Reposo antes del trinchado de 10 a 15 minutos para que adquiera consistencia.

Platos representativos:

- *Carré de cerdo asado con salsa de manzanas*
- *Lomo de cerdo a la piña*
- *Jamón asado al Oporto*

Guarniciones:

- Patatas Delfín, Duquesa y Anna
- Hortalizas frescas, legumbres secas y pastel de zanahorias, espinacas.

Resultados y precauciones:

- Dorado en su exterior y jugoso
- Temperatura del horno
- Tamaño de la pieza
- Reposo antes del trinchado.

1.3. FRITOS EN ABUNDANTE ACEITE

Cocinar un alimento por inmersión en un cuerpo graso. Utilizamos piezas troceadas y la temperatura de la grasa no debe superar los 170° C.

Se suele enharinar, empanar o rebozar las piezas. Para freír primero se calienta el aceite y cuando se sumergen los trozos la temperatura desciende por lo que es necesario volver a subir la temperatura y después regular nuevamente el calor para que se hagan por dentro y se doren de forma uniforme.

Ejecución:

- **Empanados:** Generalmente pasados por harina, huevo batido y pan rallado o miga de pan fresco.
- **Villeroy:** Las piezas se recubren con bechamel espesa, se empanan y se fríen.
- **Rebozados:** Pequeñas piezas sazonadas (escalopines) que se pasan por harina y huevo antes de freírse.

Platos representativos:

- *Escalopines de cerdo a la madrileña*
- *Chuleta de cerdo Villeroy*

Guarniciones:

Toda clase de patatas fritas y salsa de tomate

Resultados y precauciones:

- Crujiente, hecho por dentro y bien escurridos sobre papel absorbente.
- Controlar la temperatura del aceite.

1.4. SALTEADOS (Fritos en poca grasa)

Cocinar un alimento a fuego vivo y poca grasa. Debe realizarse cuando se comanda el plato.

Ejecución:

Esta técnica permite la rápida formación de costra en la superficie lo que impide la salida de los jugos. Al terminar se desglasa con vinos y fondos realizando con esto la salsa de acompañamiento.

Platos más representativos:

- *Chuletas de cerdo a la sartén*
- *Escalopines al limón.*

Guarniciones: Hortalizas frescas salteadas, patatas duquesa, delfín y puente nuevo y hortalizas breseadas.

Resultados y precauciones:

- Grosor de las piezas. Doradas por fuera y jugosas por dentro.
- Si el fuego es muy vivo se queman los jugos y no serviría para obtener la salsa.

1.5. BRASEADO O BRESEADO

Cocinado tapado, lento y regularmente en un líquido y con “bresa”, piezas enteras previamente doradas en grasa. En este método intervienen 3 conductores de calor: el líquido, la grasa y el vapor.

Breसार tiene su origen en la palabra francesa “*Braisiere*” que es una cacerola que se tapa herméticamente y sobre la que se ponía carbón incandescente.

Ejecución

- Haber marinado o no la pieza.
- Dorar formando una costra superficial tanto las piezas como la bresa.
- Añadir el fondo de cocción sin que cubra.
- Tapar, cocer, retirar la pieza y colar la salsa y ligar si fuera necesario.

Platos más representativos:

- *Codillo braseado con cerveza.*

Guarniciones:

Bouquet de legumbres frescas, patatas risoladas y fondant.

Resultados y precaución:

- El dorado de la pieza y de la bresa estará en consonancia con el color de la salsa que quedamos obtener.
- Para que la salsa ligue se podría añadir harina en el rehogado evitando que se queme.

1.6 ESCALFADO

Cocción de la carne en un líquido por debajo de la temperatura de ebullición del agua. (80 ° - 85 ° C). La cocción a esta temperatura durante un tiempo prolongado hace que el colágeno que compone el tejido se convierta en gelatina blanda. La carne quedará correosa y dura debido al endurecimiento del tejido muscular.

Para mantener una temperatura homogénea es aconsejable mantener el recipiente de cocción parcialmente tapado.

Si la pieza a cocinar estaba conservada por salazón se debe desalar previamente y blanqueadas. Si la pieza es fresca será mejor sazonar desde el principio el líquido de cocción y sumergir la carne en el líquido calentado.

Si la carne se consume con el líquido se sazonará al final de la cocción.

Ejecución:

- Desalado previo de la pieza si estaba en salazón y blanquearlas.
- Sazonamiento del líquido o no e inmersión en el líquido en función del plato a elaborar.
- Temperatura constante de 80 ° - 85 ° C y recipiente semitapado.

Platos representativos:

- *Cocido madrileño.*
- *Pote gallego*
- *Codillo con chucrut* (col blanca cortada en tiras y fermentada en capas de sal gruesa)

Guarniciones: Legumbres y hortalizas que se cuecen a la vez, patatas hervidas y col fermentada (chucrut).

Resultados y precauciones:

- Se obtienen piezas blandas y gelatinosas.
- Evitar la cocción a borbotones.
- Observar las condiciones de sazonamiento e inmersión en el líquido según interese:
 - Desde agua fría sin sazonar cuando se pretenda extraer el sabor de la carne.
 - Desde agua caliente sazonada si lo que queremos es que el jugo y las sales permanezcan en el interior de la pieza.
 - Sazonar a falta de un corto periodo de cocinado si interesa homogeneizar el sabor entre el líquido y la pieza.

1.7. RAGUTS O SALTEADOS EN SALSA

Las piezas cortadas en trozos se cocinan previamente doradas con grasa, líquido y vapor. Es la misma técnica que el breseado pero con piezas troceadas ricas en tejido conjuntivo y gelatinoso.

Platos representativos:

- *Gulasch de cerdo a la húngara* (estofado de origen húngaro hecho con abundante cebolla cortada en paisana, condimentada con paprika, rociada con vino tinto y mojada con fondo. Antes de que la carne este completamente cocida se aade tomates concasse)
- *Magras con tomate*

Guarniciones:

Patatas y hortalizas aadidas a la cocción o elaboradas por separado.

Resultados y precauciones:

Lo mismo que el breseado.

C. GANADO OVINO/CAPRINO.

El ganado ovino comprende la oveja y la cabra, que son animales con carnes muy apreciadas culinariamente cuando no están dedicadas ni a la reproducción ni a la producción de leche.

CLASIFICACIÓN

Carne de ovino se aplica a una serie de productos ovinos de diversas características y calidades.

El cordero es un animal ovino de carnes sabrosas que tiene un gran contenido en grasa la cual puede ser retirada para el cocinado tanto de la carne como de las vísceras, disminuyendo el contenido graso; aunque también la calidad del sabor final.

El ganado caprino se asemeja mucho al ovino, aunque no sea tan exhaustiva su clasificación comercial.

Clasificación del OVINO  según la legislación: Según Orden del 18 de Septiembre de 1975.

La carne de cordero es de color entre salmón y teja, dependiendo de la edad, distinguiéndose entre:

LECHAL: Canales de hasta 8 Kg de peso. Edad inferior a mes y medio. Criados a base de leche.
TERNASCO O RECENTAL: Canales de animales de edad inferior a 4 meses. Alimentado con leche. Si supera los 13 Kg en canal se denomina Ternasco Precoz.
PASCUAL: Canales de animales con edad superior a 4 meses. De peso unos 16-18Kg
OVINO MAYOR: Canales de animales con edad superior al año. Las canales se clasifican en tres categorías comerciales: Extra, 1ª y 2ª en lechales, ternascos y pascuales y en 1ª, 2ª, 3ª, para el ovino mayor. Esta clasificación se realiza atendiendo los criterios de peso, perfil, cobertura de grasa, grasa intramuscular, color de la carne, color del tejido adiposo y consistencia y grado de humedad de la carne. Las canales de animales lechales, ternasco y pascual, pueden presentarse con cabeza y/o asadura.

La consistencia de la carne y de la grasa del cordero se ven afectadas con la edad del animal, por lo que es muy importante observar la categoría. El sistema de clasificar la calidad es el mismo que se utiliza con el ganado bovino y porcino. La carnosidad y la densidad del músculo se indican con las letras E, U, R, O y P y la capa de grasa se indica con las cifras del 1 al 5.

Tras el sacrificio, todas las clases de carne de cordero deben dejarse asentar aproximadamente una semana, para que la carne no tenga un sabor fuerte y sea más tierna.

Según el BOE, de 21 de noviembre de 1997. Las más importantes son:

- Españolas
 - Castellana
 - Churra
 - Lacha
 - Carranzana
 - Manchega
 - Merina
 - Navarra
 - Rasa Aragonesa
 - Ripollesa
 - Segureña.
- Europeas
 - Berrichon du Cher
 - Fleischschaf
 - Ile de France
 - Landschaff
 - Merino Precoz
 - Charmoise

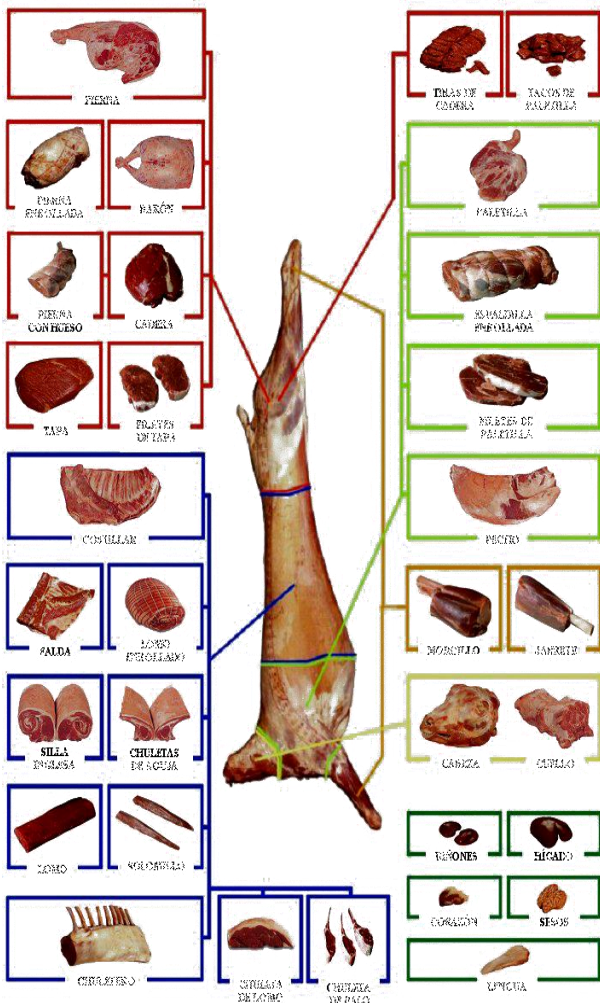
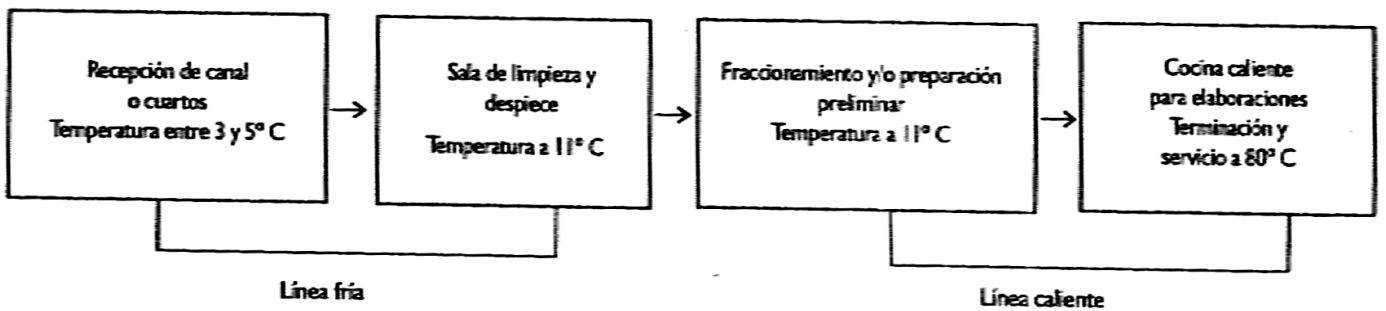


Clasificación del ganado CAPRINO:

CABRITO: Animal alimentado fundamentalmente con leche y una edad inferior a mes y medio. Sin limitación de peso. En algunas provincias españolas, principalmente en elaboraciones de procedencia árabe, es también conocido como “choto”.
CHIVO: Animal alimentado con leche 2 o 3 meses y después a base de pastos. Edad inferior a un año.
CASTRÓN: Es un chivo castrado y sacrificado antes de los dos años.
CABRA: Hembra dedicada a la producción de leche y/o procreación
MACHO CABRÍO: Animal macho de dedicado a la procreación.

Según el BOE, de 21 de noviembre de 1997. Las más importantes son:
 Agrupación de las Mesetas, Azpi Gorri, Blanca Andaluza o Serrana, Blanca Celtibérica, Bermeya, Del Guadarrama, Florida, Gallega, Ibicenca, Jurdana, Mallorquina, Moncayo, Negra Serrana, Pirenaica, Payoya y Retinta.

CARNES FRESCAS: **CORDERO, CABRITO**



IDENTIFICACIÓN COMERCIAL:

Cada canal se marca en el centro de los costillares con un sello de tinta indeleble, en el que figura:

- Un número de tres cifras que indica la semana y año de sacrificio
- El número de Registro del matadero
- Siglas que indican la clasificación de la canal, indicando el tipo de canal y categoría comercial de la misma.

DESPIECE:

El despiece de canales ovinos y caprinos se realiza a partir de las dos medias canales. Cada pieza se clasifica en cuatro categorías:

- Extra
- 1ª
- 2ª
- 3ª

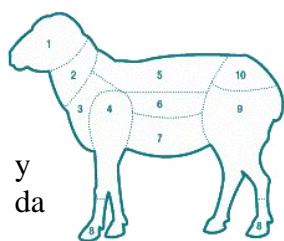
*Desde el punto de vista culinario, cada corte es valorado, de nuevo en 3 categorías: *Extra, Primera y Segunda.*

PIEZA	CATEGORÍA	SITUACIÓN	USOS CULINARIOS
PIERNA	1ª	Constituye toda la extremidad posterior, incluyendo la mitad de la cadera. Es la mejor pieza. Suele prepararse entera, deshuesada o no o bien troceada.	Asada Parrilla o plancha Frita Estofados Ragús.
PALETILLA O ESPALDILLA	2ª	Comprende la extremidad anterior. Puede elaborarse de la misma forma que la pierna.	
LOMO	EXTRA	Comprende la región lumbar. Puede elaborarse entero o bien troceado en chuletitas. Las chuletitas deshuesadas se denominan noissetes que admiten numerosas elaboraciones.	Asado Parrilla Plancha Fritas.
PECHO	3ª	Está formado por el esternón y trozos de la costilla. En el lechal va incluido en las chuletas.	Estofados Ragús
PESCUEZO	3ª	Es toda la región cervical de la columna vertebral y sus músculos.	Estofados Ragús
FALDA	3ª	Situada debajo del lomo, entre ambas patas, está formado por los músculos del abdomen con alguna ternilla. En el lechal va incluido en las chuletas.	Ragús Estofados Calderetas

OTRAS PIEZAS

Despiece de cordero

Nomenclatura de las partes



y da

Leyenda / Caption

- | | | |
|--------------------------|---------------------------|------------------|
| 01 Cabeza
Head | 05 Chuletero
Lamb rack | 09 Pierna
Leg |
| 02 Cuello
Neck | 06 Costillar
Ribs | 10 Silla
Loin |
| 03 Pecho
Breast | 07 Falda
Flank | |
| 04 Paletilla
Shoulder | 08 Manos
Feet | |

Partes del cordero
Lamb cuts



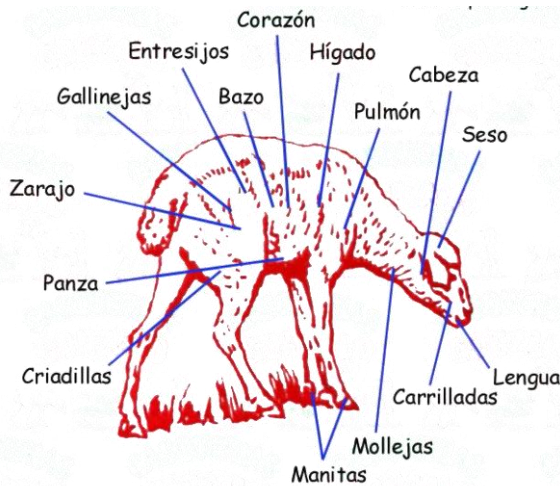
pareciendo patas.

- **Barón:** pieza asada obtenida de la dos piernas con la riñonada.
- **Cigot:** Pierna trasera del cordero. Puede ir rellena o sin rellena.
- **Corona:** pieza asada que se obtiene con un carré entero, al cual, tras pelar las costillas después de volver hacia atrás la carne y enrollarla, se forma de corona.
- **Guardia de Honor:** Pieza asada procedente del montaje de las dos coronas del cordero pero con las costillas (en vez enrolladas a modo de “corona” entrelazadas a modo de “guardia de honor militar. Rellena o no.
- **Cuna:** Son los dos chuleteros unidos y con su correspondiente falda y pecho. Se prolonga hasta las primeras costillas, las cuales se recortan y raspan,
- **Chop:** Es una pieza del lomo o carré deshuesado con riñón, enrollado, bridado y asado a la parrilla por lo general.
- **Silla:** Pieza de carne asada que comprende la riñonada y cinco costillas de cada lado peladas.
- **Noisettes:** Son medallones obtenidos de la pierna deshuesada.

LA NO CANAL O 5º CUARTO: Es la denominación que se le da a los despojos y cuya importancia económica es significativa. Se trata de la lana, la piel y las vísceras, que en España se pueden encontrar en las casquerías y que en el caso concreto de los ovinos, incluye los riñones.

LOS DESPOJOS: son el conjunto de vísceras que tienen un valor comercial importante cuando procede de animales jóvenes y son:

- Cabeza (con sesos y lengua)
- Mollejas,
- Asadura: Hígado, corazón, pulmón y páncreas
- Criadillas (testículos).
- Riñones, Callos (estómagos), sangre, y bazo (pajarilla).
- Manitas



SITUACION PARTES DEL CORDERO

blanco o asadas.

- ♦ **LENGUAS:** Órgano móvil del animal. A parte de asadas, también se hacen estofadas, escaldando la piel.
- ♦ **CORAZON:** Elemento principal de la asadura, encebollado a trozos y en filetes muy tierno.
- ♦ **SESOS:** Cerebro de los animales, se suelen hacer rebozados o en tortilla. Alimento esencial para los niños pequeños por sus vitaminas (B5 y B12) y proteínas.
- ♦ **CRIDADILLAS/TURMAS:** Testículos del cordero, alimento para empanar especial para niños y personas delicadas.
- ♦ **ASADURAS LECHAL:** Se compone del bofe, hígado y corazón, en una misma pieza de cordero y que todavía mama. Plato esencial encebollado a trozos.
- ♦ **ASADURAS PASCUAL:** Cordero que aún no ha pacido, ni le asoman los cuernos. Se compone del bofe, hígado y corazón, en una misma pieza. De ésta, se aprovecha muy bien el hígado para filetear, por su sabor más suave.
- ♦ **BOFE:** Parte de la asadura más blanca y tierna, llamado pulmón.
- ♦ **CALLOS/PANZAS:** Estómago y panza del animal. Se cuecen con manitas de cordero con el hueso, por la gelatina.
- ♦ **MANITAS DE CORDERO CON HUESO:** Con tomate, en salsa y con callos de cordero.
- ♦ **MANITAS DE CORDERO DESHUESADAS:** Son las mismas que las anteriores, pero sin el hueso de la caña, y están preparadas para hacerlas rebozadas y en salsa o con tomate.
- ♦ **MOLLEJAS-LECHECILLAS:** Glándulas pertenecientes a la garganta y pegadas al corazón. Plato exquisito al ajillo o a la plancha. Desaparecen con el crecimiento del animal.

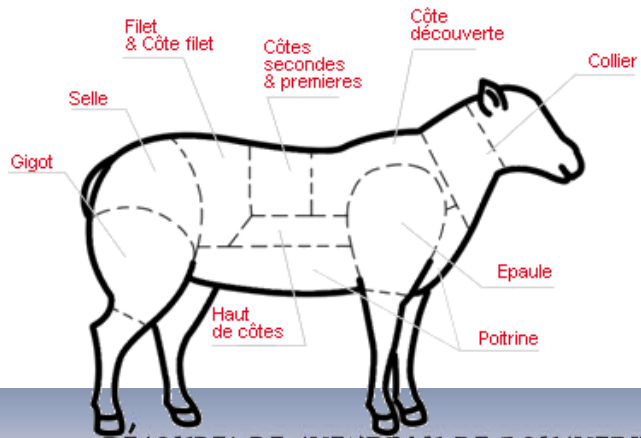
SUBPRODUCTOS DEL CORDERO.

- ♦ **ZARAJOS:** Tripas de cordero, enrolladas en dos palos de sarmiento y asados en horno de leña.
- ♦ **ENTRESIJOS:** Intestino grueso del cordero que se fríe. Plato típico de Madrid.
- ♦ **GALLINEJAS:** Es el intestino delgado del cordero, que también se fríe junto a los entresijos. Plato castizo de Madrid.
- ♦ **CABEZAS DE PASCUAL/RECENTAL:** Cordero de leche que no ha pastado. Se usan para separar el seso, lengua y 2 carrilladas.
- ♦ **CABEZAS DE LECHAL:** Cordero de leche que mama. Especialmente para asar al horno.
- ♦ **CARRILLADAS:** El lateral de la cabeza, con hueso, para fritas aliñadas con ajo, perejil y vino

OTROS CORTES

En el Despiece, se pueden cortar cada pieza al estilo francés o al inglés.

- **Francés:** dejando el costillar limpio y exclusivamente la carne de la chuleta.
- **Inglés:** se hace envolviendo la grasa del costillar alrededor de la carne. El noisette es el medallón de carne de la chuleta de cordero.



DÉCOUPES DE CHEVREAU DE BOUCHERIE

■ **DESPIECE FRANCÉS:**

UniVersBoucherie
AGNEAU Française

GIGOTS
Gigot brut, Gigot servi/désossé, Gigot raccourci, Selle s/os, Sourde, Côte gigot s/os, Côte gigot a/os

CÔTES
Carré côte, Carré côte 1^{re} avec manche, Carré côte tranché, Côte filet désossé, Côte première en couronne, Côte filet double, Côte filet simple, Côte découverte, Côte première

COLLIER et POITRINE
Poitrine brute, Collier coupé, Demi Collier, Poitrine parée, Poitrine coupée, Collier coupé

ÉPAULE
Epaule brute, Epaule semi-désossée, Epaule désossée, Epaule façon rôti, Epaule façon hachée, Epaule façon Melon

LES ABATS
Coeur, Foie, Rognons, Ris, Annelles

1 Rouelles (cou)
Cubes Haché

2 Collier (cou et 5 côtes)
Cubes Haché, Collier désossé

3 Raquette
Rouelles, Cubes Haché, Raquette désossée et jarrat (souls)

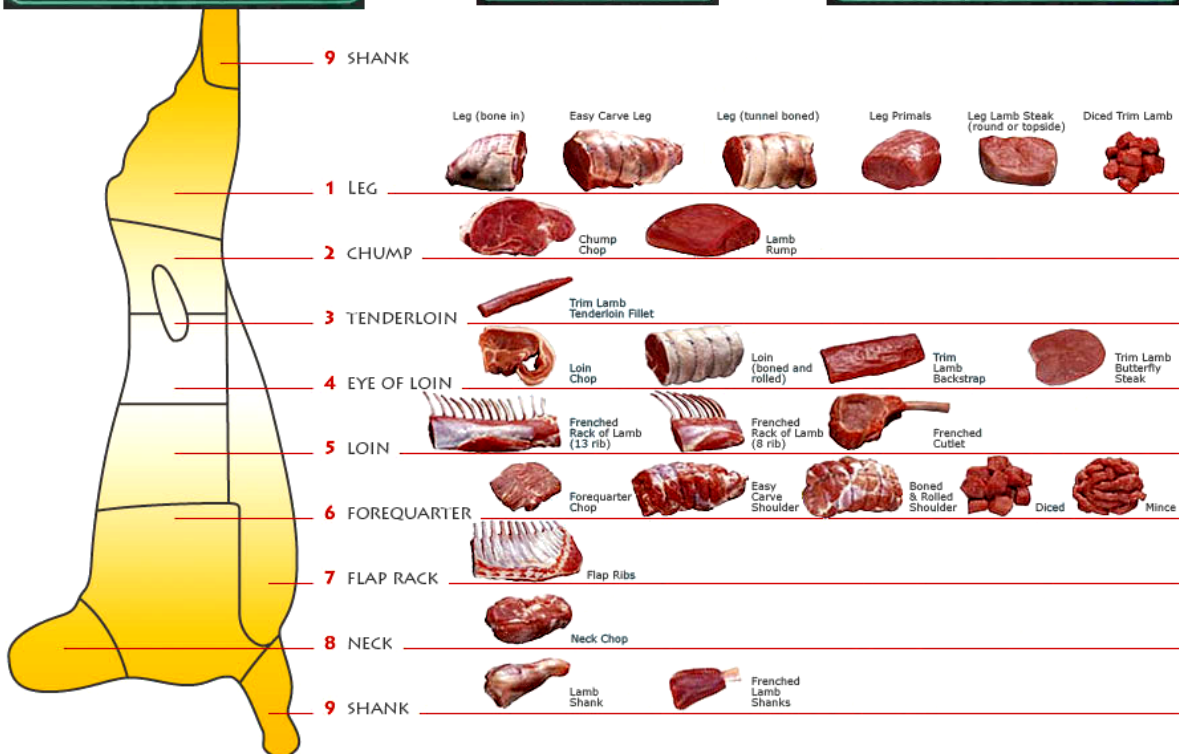
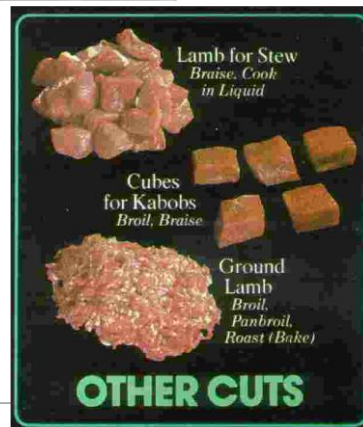
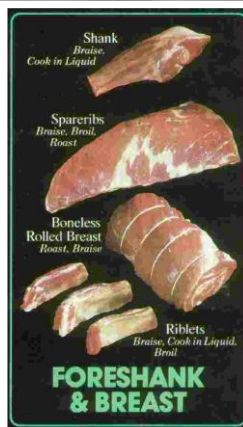
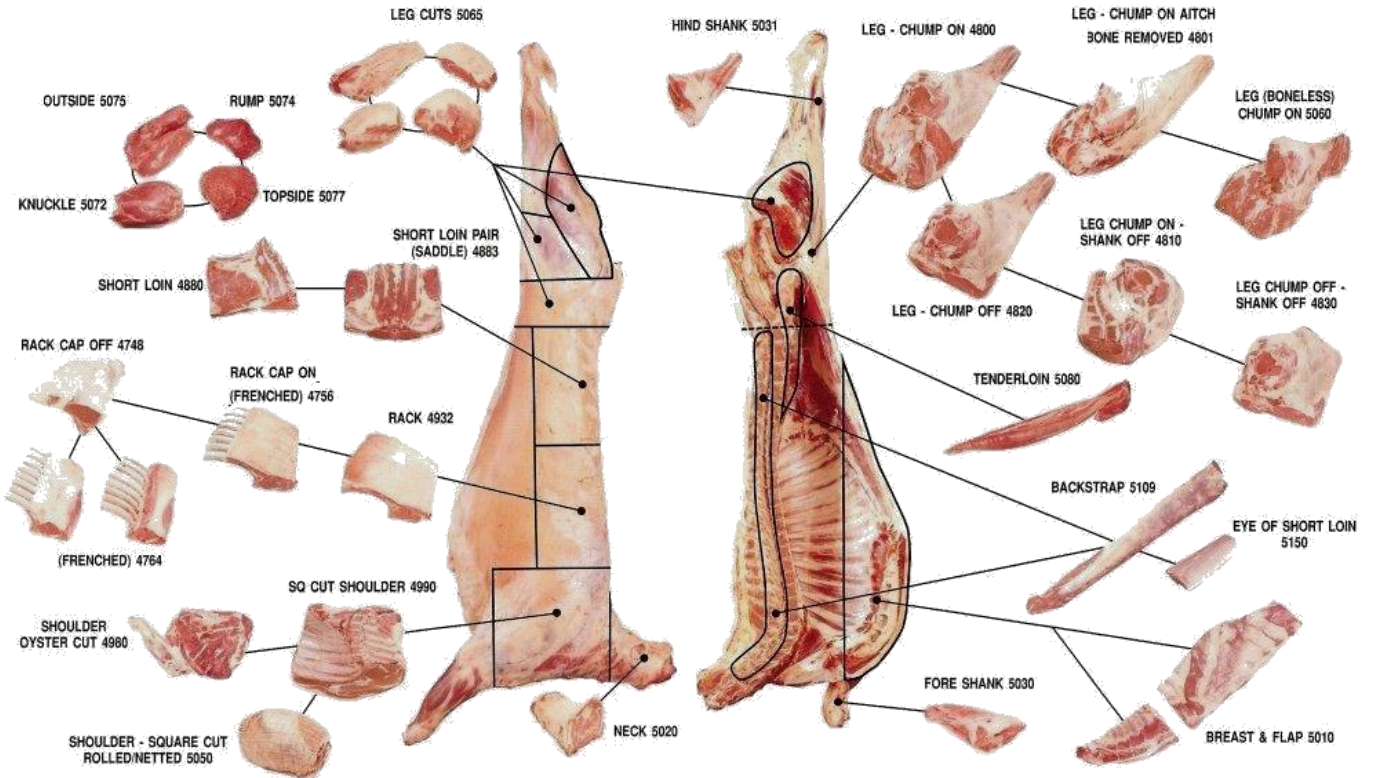
4 Carré bout de filet
Noisettes (avec os), Rôti avec os ou désossé, Côtelles (genre l'bonne)

5 Carré bout des côtes
Rôti, Côtelles, Carré coupe hôtel

6 Côtelles (carré bout de filet)

7 Gigot
Rôti, Bouilli, Cubes soulés, Brochettes, Bifteck, Emincé, Gigot désossé

■ **DESPIECE INGLÉS:**



D. LAS AVES



La carne de ave es la procedente de aves de abasto: gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas, palomas, codornices, faisanes y perdices criados o mantenidos en criaderos.

La carne de ave presenta unas características específicas: es más tierna y digerible que la de los mamíferos.

Se denomina “*canal*”, el cuerpo entero de un ave de abasto después de sangrada, desplumada y eviscerada. La retirada de despojos comestibles y la presentación de la canal con patas, cabeza y cuello son facultativos.

PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

Por su sistema de conservación para su presentación en el mercado se consideran: canales frescas, refrigeradas y canales congeladas.

- **Frescas:** Son aquellas canales que, sometidas a la acción del frío, alcanzan en el interior de la masa muscular una temperatura máxima de 8° C.
- **Refrigeradas:** Las que por el mismo tratamiento adquieren la temperatura de 0° C. en un tiempo inferior a 24 h.
- **Congeladas:** las que son sometidas a temperaturas de congelación para alcanzar en la masa muscular –18° C en un tiempo inferior a 24 h.

Siempre deben llevar un distintivo sanitario con el número correspondiente al registro del matadero de procedencia. Las canales envasadas llevarán además el distintivo de la clase y categoría del ave que contienen, peso, nombre o razón social y dirección del matadero y marca comercial.

Despojos de aves: Hay dos grupos: *internos* y *externos*.

- **Internos:** Son las partes comestibles, pulmón, corazón, hígado, molleja, que se extraen de las cavidades pulmonar y abdominal de las aves comestibles. Se denominan también como “*menudillos de ave*”.
- **Externos:** Son las partes comestibles procedentes de la preparación o aviado del cuerpo de las aves, como la cabeza, cuello, alones. De la cabeza sólo se aprovechan las crestas de gallo.

CLASIFICACION Y CATEGORÍAS DE LAS AVES

Se clasifican por su conformación y por su tamaño.

- **Categoría A:** Conformación normal, sin huesos rotos, patas y alas normales, aspecto carnoso, engrasamiento óptimo y mínimas alteraciones en la piel.
- **Categoría B:** Conformación ligeramente desviada de lo normal, pudiendo tener algún hueso roto o desarticulado, bajo grado de engrasamiento y carnosidad y con alteraciones en la piel, desgarros, roturas, etc.

Según su biología, pueden ser:

- **Aves zancudas:**
 - Becada
 - Avestruz (La becada se incluye en la caza de pluma).

Las aves también pueden dividirse también atendiendo al color de su carne:

- **Aves de carne blanca**
 - Gallináceas

- **Aves de carne oscura**
 - Patos
 - Ocas
 - Pintadas
 - Perdices
 - Codornices

IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AVES DE CORRAL

Características de la calidad de las aves.

La calidad depende de los siguientes factores:

- La raza.
- Las condiciones de cría y crecimiento.
- La alimentación. (el empleo de aditivos autorizados o no).
- La edad.
- Las condiciones de transporte y almacenaje.
- El mantenimiento de la cadena de frío en las diferentes etapas.

Reconocimiento de la calidad de las aves:

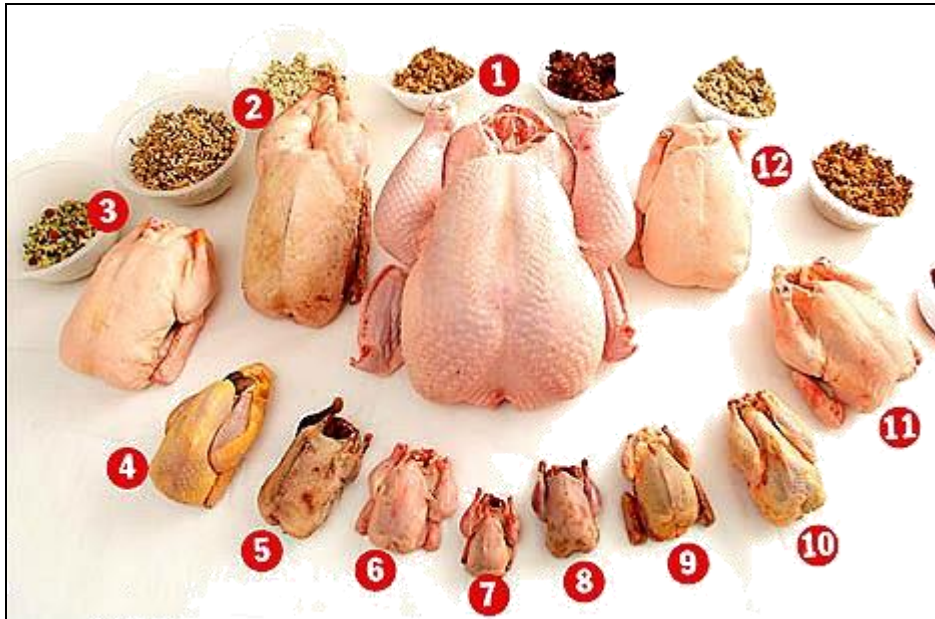
- **Olor** dulce y agradable.
- La **cabeza** clara y no violácea, **los ojos** saltones vivos.
- **La cresta** y los **barbillones** rojo vivo.
- **La piel** debe estar entera, con los cortes para extraer las **vísceras**, sin presentar manchas de **sangre** ni moretones.
- **La carne** debe ser firme: después de presionar con el dedo, debe recuperar su forma original inmediatamente.
- **La columna vertebral** apenas será visible.
- **Las vísceras** deben estar limpias y sin olor particular.

Diferencias entre animal joven y animal maduro:

El joven:	El maduro:
Quilla tierna	Quilla dura
Hueso anal se arremete hacia fuera y hacia dentro con facilidad.	Hueso anal deformado
Huesos del pubis se doblan con facilidad.	Huesos duros
Las escamas de las patas lisas y brillantes.	Las escamas de las patas deformadas
Sin espolones.	Aparición del espolón en algunas especies y solo en los machos.

TIPOS DE CARNE DE AVE

Está definido por la especie avícola de la que se trate:



1. Pavo 2. Oca 3. Pato Barbary 4. Pintada 5. Pato azulón 6. Coquelet 7. Codorniz 8. Perdiz 9. Pichón 10. Faisán 11. Pollo 12. Pato de Aylesbury

CLASIFICACIÓN COMERCIAL Y CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Los **grupos más representativos** son:

- **COLUMBAE**
De pequeño tamaño y fuertes alas. **Palomas**. Normalmente de caza* (y la incluimos más adelante, en el apartado de caza de pluma).
- **ANSARES**
Palmípedos de gran pico. **Patos**. Aunque los hay de cría los incluimos en la caza*(al igual que la anterior) de pluma.
- **GALLINÁCEAS**
Pico corto y vuelo rasante. **Pollos, pavos, pintadas, perdices, codornices**. Aves de corral y el resto en caza* de pluma.

- ◆ **POLLO**: Animales jóvenes cuya calidad comercial depende del sistema de explotación al que han estado sometidos. Se diferencian dos tipos:
 - **Pollo de granja o de explotación industrial**: Ave gallinácea, macho o hembra joven, engordado rápidamente con piensos y sacrificado con una edad no mayor de veinte semanas con un peso que oscila entre 1 a 1'5 kg a los 2 meses, a 1 a 3 kilos. Es la carne más comida en todo el planeta, porque es económico, versátil para cocinar, tiene mucha carne magra de un gran valor nutricional y es muy fácil de digerir.
 - ♦ **POLLO DE CRIANZA**: Es el ave más consumida. Se crían y engordan en recintos cerrados durante unas diez semanas hasta que alcanzan el peso de kilo y medio.
Su alimentación se basa en piensos compuestos.
Para cuatro personas divide en porciones o troceado para salteado, se brida para asarlo.
 - **Pollo rural o de corral**: es de crecimiento lento, ya que suele necesitar 7 meses para

alcanzar los 900gr de peso. Es muy variable su peso y la carne es más dura.

Dentro de los **machos**, se encuentran las siguientes denominaciones: **Tomatero/Picantón, Coquelet, De Grano, Pollo Reina, Capón y Gallo.**

Suelen prepararse enteros asados, en ballotinas o galantinas o bien troceados, admitiendo cualquier tipo de elaboración: parrilla, plancha, fritos, estofados, etc.

- ♦ *POLLO TOMATERO O PICANTÓN*: Es el pollo joven y tierno, equivalente a un “lechal” del vacuno, solo con un mes de vida, también llamado de primavera. Su peso es de unos 500 gr. De carne muy tierna, jugosa y de suave sabor, ideal para el grill y asar. En limpio es ideal para guisos, asado y parrilla.
- ♦ *POLLO COQUELET*: De pequeño tamaño, unos 300 gr. en limpio. Sus carnes son muy tiernas y perfectas para hacer abiertos la parrilla.
- ♦ *POLLO DE GRANO*: También conocido como Pollo campero, rural o de caserío.
Es el de mejor calidad debido a su alimentación a base de grano. Sus carnes son tiernas y el color dependerá del grano con el que ha sido alimentado. Tiene un coste productivo mayor que el pollo industrial, ya que es criado en campos libres, sin medicamentos y alimentado solo de grano, por lo tanto su crecimiento es más lento y su edad de sacrificio es más prolongada. En comparación al pollo industrial, su carne es más firme, presenta menor cantidad de grasa y es más sabroso. El color de la carne es más intenso y la piel es mucho más amarilla debido a su alimentación.
Su peso es de $\frac{3}{4}$ a 1 kilo. Se utiliza para asar, parrilla y troceado para salteados.
- ♦ *CAPÓN*: Macho sobre alimentado y castrado antes de su engorde, se cría en un período de cuatro o cinco meses, lo que hace que carezca de la cresta representativa de su sexo y del espolón. Su peso puede alcanzar los cinco kilos pero pesa de 3 a 4 kilos. Sus últimos días antes del sacrificio, es alimentado con una pasta de leche y maíz. Su carne tiene mucha grasa entreverada, esto hace que sea una carne sabrosa, muy tierna y más fina que la del pollo sin castrar. Es habitual comerla asada o rellena. Sus principales elaboraciones son entero relleno o no para asar, escalfado, galantinas o ballotinas.
- ♦ *GALLO*: De carne oscura y dura requiere un marinado previo a su cocinado, breseado o en salsa.

Otras especies de pollo, menos conocida; pero cuyo consumo está experimentando un ligero auge, es el del:

- ♦ *“SILKIE” O POLLO NEGRO*: Consumido mayormente en Asia y conocido como wu-gu-ji, que significa literalmente pollo de hueso oscuro. Su precio es elevado. Es un pollo de un bello plumaje blanco, rojo, negro o gris, aunque tiene una pigmentación en la piel hasta los huesos, así que al pelarlo, quedará completamente de color azul oscuro o negro. Los asiáticos lo consideran como un producto *gourmet* y creen que tiene propiedades medicinales. Es consumido normalmente en sopa.
- ♦ *PINTADA O GALLINA DE GUINEA*: De origen africano, era considerado por los romanos como un manjar, hoy en día su carne es considerada mejor que la del faisán. Se cría en cautividad o régimen de semi libertad. Su carne posee un alto contenido en sodio, es algo oscura y hace recordar el sabor de las aves de caza. Sus muslos son fibrosos y tiene mucha grasa entreverada en conjunto mucho mayor que otras aves que la hacen muy jugosa y se diferencian del resto de aves, además no necesita prolongados tiempos de cocción. Su cocinado requiere en muchos casos su albardado.
Las pintadas de 800 gramos se sirven para dos comensales mientras que las de 1,2 a 2 kilos se sirven para cuatro pero para hostelería el peso recomendable es de 1,2 kilos..

Dentro de las **hembras: Gallina y Pularda.**

◆ **GALLINA:** Hembra adulta dedicada a la reproducción de huevos. Se sacrifica cuando tienen 2 años y pesa sobre 2 Kg. Carne dura pero sabrosa. Se utiliza para caldos, en salsa, estofados, etc. Se diferencian dos clases:

- ◆ **Las que pesan 1 kilo**, que se utilizan para caldos y galantinas
- ◆ **Las que pesan 2 kilos**, con la piel amarilla y abundancia de grasa: que se suele utilizar troceada para caldos, estofados y en salsa.

◆ **PULARDA:** Es la hembra de pollo, de siete a diez meses, antes de la primera puesta, que nunca se ha cruzado ni ha puesto. De crecimiento lento, sobrealimentada, se ceba con alimentos de gran calidad. Vive encerrada en oscuridad y sin moverse en absoluto, esto hace que su carne sea muy tierna y fina. Es sacrificada a partir de los seis u ocho meses cuando llega a pesar los 2,5 ó 3 kilos. Es de carne blanca muy tierna, sabrosa y se cocina de la misma manera que el pollo. Se utiliza normalmente entera y bridada rellena o no, escalfada o asada al horno y como pieza de buffet.

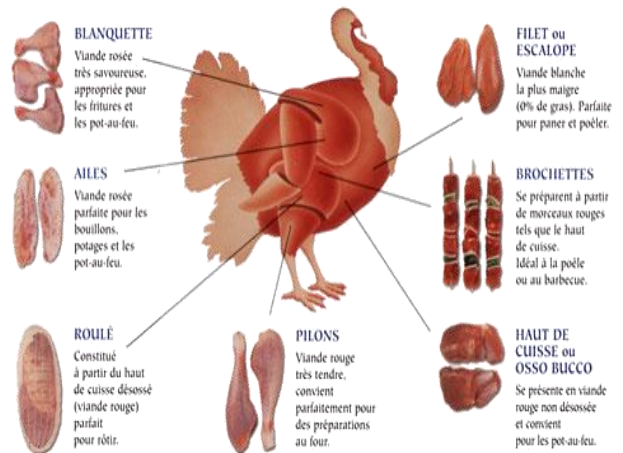



◆ **PAVO:** Su carne es algo más seca, firme, las pechugas son tiernas y las patas algo más fibrosas y con carne oscura. Su peso oscila entre los tres a los ocho kilos. Existen dos tipos.

- **Los criados para cocinarlos enteros**, en Navidad cuyo peso oscila entre los 3'5-5Kg., se sacrifican a los 6 meses. Su venta es estacional.
- **Los criados para cortarlo en piezas**, de manera industrial y que tienen la misma denominación de la carne. Se engordan hasta alcanzar el peso de 15-18 Kg, su producción no es estacional y se pueden encontrar en el mercado todo el año, su peso puede alcanzar los. La importancia en el consumo es cada día más, sobre todo en la cocina de colectividades.

Existen también pavos silvestres, procede de América y es el antecesor del doméstico. Su aspecto y su color son semejantes a los de aquí, puede llegar a pesar siete kilos y medio. Sólo posee importancia en la cocina doméstica.

LES DIFFÉRENTES PARTIES DE LA DINDE



◆ **AVESTRUZ:** Es el ave más grande conocida y es incapaz de volar. Su carne, considerada roja (por su color, oscuro, casi como la de vacuno, y su sabor, que se parece a éste), se está introduciendo en nuestro país. De alto aporte vitamínico, rica en calcio y hierro, es tierna y muy baja en grasas (3 gramos de grasa, por cada 100 de carne). Se comercializa en piezas envasadas al vacío.  Admite todos los métodos de cocinado, pero debe ser consumida de inmediato, pues endurece. Sin embargo, es tan versátil como las otras aves en la gastronomía, se usa un despiece completo del ave, aprovechándola en su integridad, así como también sus vísceras que son muy solicitadas y sus huevos, bajos en colesterol, de 1,5 kilos cada uno, equivalen a 24 huevos de gallina aproximadamente.



◆ **PERDIZ (Granja):** Su peso es de unos 400 gr.

◆ **CODORNIZ (Granja):** Admite todo tipo de cocinado, para asarla, deben albardarse las pechugas

con tocino o beicon. rellenas, parrilla, estofada, breseada, etc.

- ◆ **PATOS** (Domésticos): Pesan sobre 1.200 gr. Pueden cocinarse enteros o troceados: Confit (muslo) y Magret (pechuga). También para terrinas, patés, ballotinas y mousses.

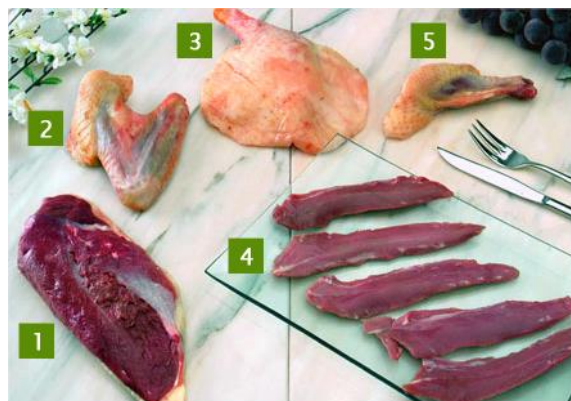
DESPIECE DEL PATO

Existe una amplia gama de productos que se obtienen del porcionado de la oca y del pato cebados. Se destinan principalmente a la plancha, asados o a la preparación de "confits" caseros. Estos productos se presentan envasados al vacío para que la conservación sea óptima.

Los productos del porcionado en crudo provienen únicamente de palmípedos cebados para la elaboración del foie-gras. Tienen una carne deliciosa y vísceras de finura incomparable.

Las distintas piezas del porcionado son:

1. **MAGRET**: El nombre de "magret" designa la parte de hombro-espalda de la masa pectoral, constituye el "filet". Es una carne roja seleccionada; se presenta con la piel y la grasa que la recubre. Después del foie-gras, es la parte más noble entre los productos del pato *mulard*. El magret equivale al filet de pato sin cebar, pero solo al filet de pato cebado o graso se le llama magret.
2. **ALAS** o "MANCHONS" (100 g)
3. **MUSLOS**: Encontramos dos clases de muslos:
 - Muslos para asar (250 g), trozo corto con el máximo de grasa suprimida. Perfectos en salsa.
 - Muslos para confit (300 g), trozo un poco más largo que permite cocerlos en confit, constituyen un producto suave y sabroso.
4. **AGUJITAS** o SOLOMILLO (30 a 40 g): La agujita es la parte interna del músculo pectoral pegado a la carcasa. Es la parte menos grasa de los productos de despiece del pato cebado, muy apreciada por los expertos.
5. **BRACITOS** o "MANCHONS" (100 g).
6. **MOLLEJA** (40 g): De textura más firme que la del corazón, queda perfecto en confit o para ensaladas **COSTILLAJE** (CARCASSE): Al contrario que la de otras aves, el costillaje de pato es un trozo muy apreciado, se vende con las agujitas, Queda perfecto a la plancha y para caldos y salsas.
7. **CORAZÓN** (30 g): Este músculo es muy tierno y untuoso; delicioso en brocheta.
8. **PIEL**: Se trata de la piel completa con su grasa, envuelve las piezas del porcionado. Se utiliza preferentemente para la grasa de confitar. El pato y la oca nos ofrecen más de una posibilidad en la cocina, así como gustos muy distintos en sus piezas, pero todas de un sabor único e incomparable.



- ◆ **OCAS** (Granja): De peso entre los 2 y 10 kg., es una ave más frágil que el pato y al igual que los patos, se engordan para obtener foie-gras, de mejor sabor y calidad que el del pato.. La cría de oca tiene un 30% más de posibilidad de morir antes de alcanzar las 5 semanas de edad, que la cría de pato.

- ◆ **El Foie-gras**: es el hígado de Pato o de Oca, hipertrofiado por sobrealimentación produciendo un exceso de grasa que penetra en el hígado.

El hígado de oca pesa entre 700-900gr. y el de pato entre 300-400gr.

Se presenta en el mercado en crudo (debe ser liso y bien lobulado, con grasa de color amarillenta y se conserva máximo 1 semana en cámara).

Semi-cocido, pasteurizado y en lata. Se mantiene 3 meses en cámara.

CLASIFICACIÓN, PRESENTACIÓN E IDENTIFICACIÓN COMERCIAL:

La clasificación comercial de gallos, gallinas, pollos, pavos y patos se presentan en tres categorías:

- A**, se presentan desplumados, sangrados, sin eviscerar, con cabeza y patas.
- B**, se presentan desplumados, eviscerados, sin cabeza ni patas, con el corazón, el hígado y la molleja.
- C**, se presentan desplumados, eviscerados y sin: cabeza, patas, corazón, hígado ni molleja.

Para *ocas* y *codornices*, sólo las categorías A y B y en las pintadas sólo se contempla la clasificación A. El resto de las aves no tienen clasificación comercial.

Las presentaciones comerciales más frecuentes son:

- Enteras
- Muslos o jamón de pollo
- Cuartos de pollo (muslos y contramuslos o pechugas)
- Medias canales de pollo
- Filetes de pechuga o de muslo
- Alitas o alones de pollo
- Troceado

La identificación de las canales de ave exige requisitos concretos según se trate de canales, productos de despiece u otros productos acabados.

Los recipientes que contiene canales presentan las siguientes especificaciones:	Los recipientes que contienen productos de despiece deben presentar:
<ul style="list-style-type: none"> • Especie • Número y peso de canales que contiene • Número de registro sanitario • Categoría comercial, en su caso • Fecha de sacrificio • Instrucciones para la conservación. • En el caso de canales congeladas, además deben presentar la razón social, número de registro del matadero y fecha de congelación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Parte anatómica de la canal y su especie. • Contenido neto. • Razón social y número de Registro sanitario de la empresa. • Fecha de envasado • Si se trata de productos congelados, fecha de congelación. • Instrucciones para su conservación.
Los recipientes de productos avícolas elaborados deben indicar:	
<ul style="list-style-type: none"> • Denominación del producto • Lista de ingredientes • Contenido neto • Fecha de caducidad y duración de consumo • Instrucciones para la conservación 	<ul style="list-style-type: none"> • Modo de empleo • Identificación de la empresa • Lote de fabricación • País de origen.

MUY IMPORTANTE

PREELABORACIÓN DE LAS AVES / LIMPIEZA: Implica una serie de pasos en los que hay que tener MUY en cuenta:

- Debe realizarse en local aparte o en una zona separada del resto de los alimentos.
- Durante el avío, ni las vísceras ni los despojos se deben dejar que toquen la tabla. Si se van a utilizar, dejarlas dentro de recipientes aparte, y separadas entre sí.
- Todo el material deberá ser lavado, desinfectado y secado.
- Con la ruptura de los intestinos se pueden propagar en el interior del ave gérmenes y microbios patógenos (Salmonella).
- La limpieza, que deberá hacerse siempre que las aves estén enteras y no listas para cocinar, se hará en éste orden:
 - 1) Preparar el puesto de trabajo
 - 2) Flamear
 - 3) Eviscerar, Las vísceras No deben tocar la tabla.
 - 4) Pollo limpio por un lado, vísceras por otro y despojos por otro.
 - 5) Limpieza de todo el material utilizado.

CORTES DEL POLLO / CHICKEN CUTS

Cuello / Pescuezo Neck	Pechuga entera Breast skin-on bone-in	Muslo y contra muslo Leg-quarter with backbone
Pechuga con ala / Kiev Forequarter (breast and wing)	Pechuga sin hueso Breast without bone	Muslo / Jamonado Drumstick
Pechuga con ala / Kiev Francés French Kiev	Pechuga limpia sin piel Breastfill without skin	Filete de pierna Drumstick without bone and skin
Ala Wing / 3 Joint wing	Filete de pechuga Breastfill without skin	Contra muslo Thigh
Muslo de ala Wing drumstick	Pechuga partida Broked Breast	Corazón Heart
Punta de ala Wing tip	Rabadilla Tail	Hígado Liver
Media ala Mid joint wing	Patas Feet	Molleja Gizzard

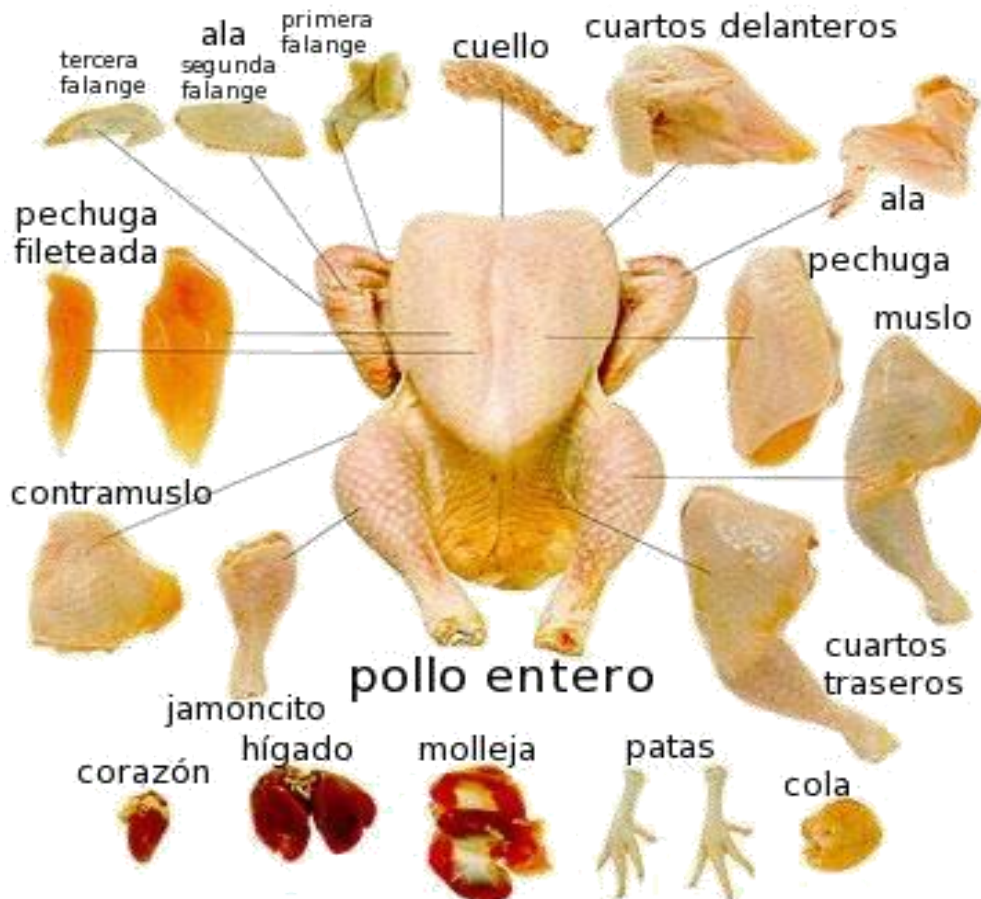


OPERACIONES PREVIAS AL COCINADO DE LAS AVES

Son las sucesivas fases por las que pasa el ave de viva a preelaborada para su posterior cocinado.

FASES	DESCRIPCIÓN
SACRIFICIO	Requiere ayuno previo del ave, corte de la arteria carótida y desangrado.
PELADO	Desplumado del ave empezando desde el vientre y la pechuga, apuñados y con golpes secos, en dirección contraria a las plumas.
EVISGERADO	Incluye extracción de las tripas por la cloaca o hueco anal. Despegar o desenganchar la molleja, introduciendo los dedos en forma de gancho. Extraer el corazón y los higadillos unidos con los dedos en forma de gancho. Se hace una incisión en la piel del pescuezo del ave y por ella se retira el buche y el esófago. También deben extraerse los pulmones con ayuda de los dedos pasando por debajo de los mismos, los cuales están adheridos a las costillas. Cuanto más fresca esté el ave mejor se eviscerará.
CHAMUSCADO O FLAMEADO	Es una operación para eliminar las pequeñas plumas que se retiran con dificultad y la pelusa. Requiere el empleo de llama sin humo, ya sea por gas o mediante alcohol de quemar. Se sujeta el ave por las patas y por la cabeza a una distancia prudencial de la llama para no quemar la piel. Puede utilizarse un pequeño soplete para realizar el chamuscado, facilitando la operación.
DESPOJADO	Es la fase destinada a eliminar ciertas partes del ave que reciben el nombre de despojos para que resulte lista para su cocinado. Dichos despojos son: las patas, pescuezo con cabeza y alones, que se cortan por la mitad del húmero.
BRIDADO	Consiste en sujetar al ave antes de su cocinado con bramante, con objeto que resulte de bonita forma tras el método de cocinado. El bridado puede hacerse exteriormente, sujetando los muslos y las alas contra el cuerpo con cuerda, haciendo un nudo finalmente. Otra forma es mediante una aguja y bramante, atravesando el ave de forma lateral, tanto por el cuatro delantero como por el trasero, uniendo alas y muslos y atando los extremos de la cuerda en los laterales.

<p>ALBARDADO</p>	<p>Es la operación de envolver las aves con finas lonchas de tocino, para evitar que se resequen durante una larga permanencia en el horno.</p>
<p>DESHUESADO</p>	<p>Es la eliminación total o parcial del esqueleto del ave. Las operaciones son:</p> <p>Incisión a todo lo largo del ave por la espalda. Ir separando la carne con su piel de la carcasa, descubriendo clavícula y esternón. Se descubre todo el lateral derecho de la carcasa y se hace la misma operación con la parte izquierda. Despegado de la piel correspondiente al cuello del ave. Retirar la carcasa o esqueleto, descoyuntando las alas y los muslos adheridos al esqueleto, resultando el ave con alas y muslos íntegros, con sus huesos, pero sin el esqueleto. Este sistema es el deshuesado parcial.</p> <p>La otra forma de deshuesado es la total, la cual incluye retirar todos los huesos que queden en alas y muslos, resultando el ave totalmente deshuesada.</p>
<p>CUARTEADO</p>	<p>Es la división del ave ya despojada en medios delanteros y traseros y a su vez en cuartos delanteros y traseros.</p>
<p>FRACCIONADO</p>	<p>Partiendo del cuarteado, se divide cada cuarto en varias porciones (3 o 4 piezas) para su uso en salteados, al ajillo, estofados.</p>



DESPIECE DE LAS AVES. CORTES Y DENOMINACIONES

<p align="center">CUARTO DELANTERO</p>	<p>Suprema: Es el cuarto delantero (pechuga, ala) completamente deshuesados.</p> <p>Chuleta: Es una suprema de ave, pero incluyendo el hueso húmero deshuesado y limpio.</p> <p>Filete: Se obtiene abriendo la pechuga por la mitad en forma de libro.</p> <p>Alón: Se obtiene cortando desde la base del húmero toda el ala para separarla del cuerpo.</p>
<p align="center">CUARTO TRASERO</p>	<p>Muslo: También denominado jamoncito, se suele dejar entero, siempre con piel.</p> <p>Contramuslo: Se separa del muslo por la coyuntura del hueso. No se le retira la piel. Puede trocearse y cortarse en dos a lo largo del hueso.</p> <p>Jamoncito: Se prepara con el cuarto trasero. Se retira primero el fémur, después se corta la punta de la tibia sin que se astille y se retira la carne hacia atrás. Se envuelve la carne con la piel y se pincha con el hueso para que quede sujeto.</p> <p>Muslitos: Se preparan con cuartos traseros de perdiz y de codorniz. Se elaboran de manera semejante a la de los jamoncitos, pero sin partir la punta de la tibia, se retira la carne raspándola del hueso y se envuelve al revés que el jamoncito, con la piel hacia adentro y sin necesidad de pincharla. Al freír queda sujeto.</p>



CORTES. PREELABORACIÓN DE LAS AVES ANTES DE SU COCINADO.

- **AVE ENTERA:** para abrir aves enteras conozco tres técnicas. Lo importante es que cuando las aves están abiertas, las partes del cuerpo deben ser del mismo espesor para que la cocción sea pareja.



- **Rana:** Coloque el ave con el lomo hacia abajo, efectúe un corte a cada lado de la pechuga hasta llegar al hueso de la suerte, sin desprenderla totalmente. Tome la pechuga y gírela hasta alcanzar el nivel del lomo. Dé vuelta el ave y quiebre las articulaciones de los muslos para aplanar.
- **Por la pechuga:** Coloque el ave con el lomo hacia abajo y corte la pechuga por el medio rompiendo los huesos. Gire la pieza y aplane empujando el lomo hacia abajo.
- **Por el lomo:** Ponga la pechuga del ave hacia abajo. Con una tijera de cocina, corte a lo largo de cada lado de la columna. Quite el hueso y deseche. Corte el hueso de la suerte y profundice el corte un centímetro en el hueso de la pechuga para que el ave pueda quedar plana. Aplane.

- **AVE EN PRESAS (en partes - troceada):**

- **Aves en cuartos y octavos.**



- Para trozar las aves el procedimiento es muy sencillo.
 - Separe las puntas de las alas cortando por la articulación más cercana al cuerpo.
 - A continuación ponga la pechuga del ave hacia abajo.
 - Con una tijera de cocina o un cuchillo bien afilado, corte a lo largo de cada lado de la columna.
 - Quite el hueso y deseche.
 - Corte la pechuga al medio y separe el ave en mitades.
 - Separe el muslo de la pechuga cortando la piel que las une.

- **Ave en cuartos.**

- Divida cada pechuga en dos realizando un corte diagonal, pasando por el extremo del hueso del ala para que las porciones sean parejas.
 - Separe las patas de los muslos cortando la articulación por encima de una marca de grasa que sirve como guía.

- **Ave en octavos.**



▪ Deshuesado



Deshuesar el cuarto trasero "en bolsa"

Especial para rellenar. Apoye el muslo con la piel hacia abajo. Con un cuchillo pequeño y afilado, cortar en dirección a la articulación para dejar a la vista el hueso. Levantar el hueso, raspando y haciendo cortes pequeños para soltar la carne del hueso.

Sostener el hueso del muslo y cortar alrededor de la articulación para soltarlo. Con la punta del cuchillo, raspar a lo largo del hueso de la pata, empujando la carne hacia abajo y hacia fuera. Dejar de raspar cuando se llega al extremo de la articulación; en ese momento, dar vuelta la carne como si fuera una media.

Con un cuchillo grande, cortar el hueso a unos 2,5 cm. de la articulación. Volver a dar vuelta la pieza deshuesada para que tome su forma original.

Deshuesar el cuarto trasero "en paño"

- Coloque el cuarto con la piel hacia abajo.
- Realice un corte siguiendo la línea de los huesos (muslo, pata y su articulación).
- Desprenda la carne del hueso raspando con un cuchillo afilado.
- Retire el hueso.

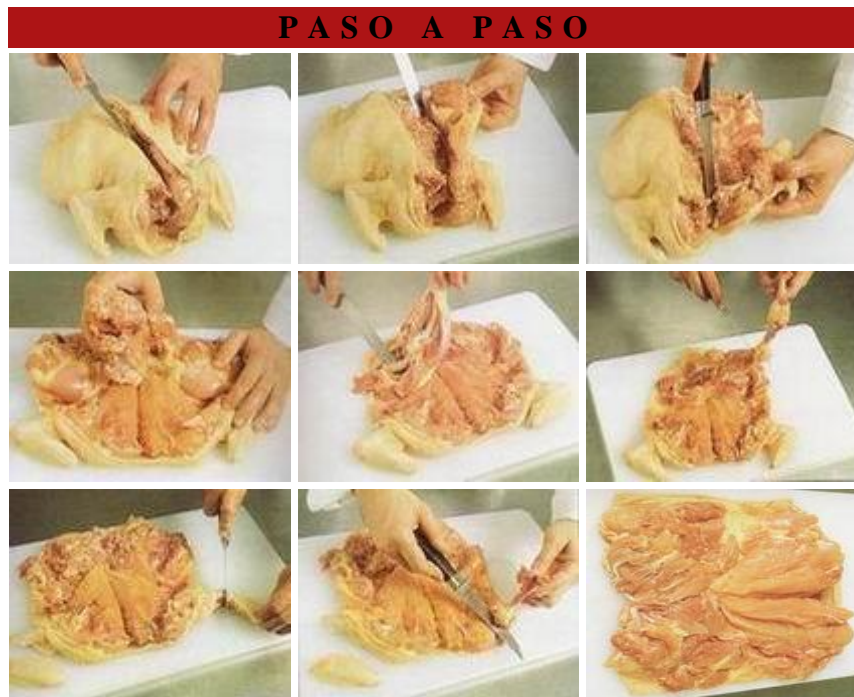
Deshuesar la pechuga

- Coloque el pecho hacia arriba.
- Realice un corte siguiendo el hueso del tórax.
- Continúe apoyando el cuchillo al contorno de las costillas hasta desprender la suprema.
- Quitar el tendón blanco y duro que se encuentra en la parte inferior de la pechuga raspando con un cuchillo a medida que lo arranca.



Deshuesar el ave entera

- Cortar las puntas de las alas.
- Hacer un corte a lo largo de la columna vertebral (desde el codo hasta la cola).
- Separar la carne de la carcasa, desde adelante hacia atrás.
- Con la punta del cuchillo, dislocar la articulación de uno de los muslos. También cortar la articulación de una de las alas. Repetir los pasos del otro lado.
- Separar el cartílago de la pechuga sin cortar la piel.
- Retirar la carcasa.
- Hacer un corte a lo largo del hueso de uno de los muslos y de la articulación de la pata.
- Continuar a lo largo del hueso de la pata, cortando la piel y la carne.
- Levantar el hueso por la punta donde el muslo se unía con el cuerpo.
- Cortar la punta de la pata y retirar los huesos. Repetir del otro lado.
- Quitar la parte central de las alas cortando por la articulación.
- Deshuesar la parte más cercana al cuerpo como se indicó para los muslos.



DESPOJOS DE LAS AVES DE USO CULINARIO

La casquería es un cajón de sastre donde se incluyen vísceras, tripas, glándulas, cartílagos, órganos, extremidades y los paquetes musculares menos apreciados por su tamaño o aspecto.

En el caso de las aves, encontramos:

- Las **crestas** de gallo, descubiertas hoy como delicias por la cocina de vanguardia.
- **Mollejas, corazón, hígado, riñones y sangre**, de pollo o gallina.

Otro de los grupos serían los órganos y vísceras. Estos son más delicados y no solo debemos de tener cuidado en su elaboración, también en su previa selección.

Por ejemplo, los riñones e hígados al ser responsables de la eliminación y metabolización de los desechos del organismo, pueden acumular toxinas, por lo que debe garantizarse la buena alimentación del animal y estar bien limpios.

Los más apreciados son: el corazón, que se suele cocinar junto a otros menudillos y los riñones, que bien limpios y elaborados están exquisitos, especialmente los de pollo o conejo (las famosas cachuelas), o también adobados o en “*colorao*” como se comen en Cádiz.

En España, se han puesto de moda últimamente las mollejas de pato. Recordar que se denomina mollejas en las aves, al órgano que con la ayuda de unas piedrecitas, que ingiere el animal, tritura el grano que come, por lo tanto no tiene nada que ver en textura y sabor al anteriormente citado. La receta más tradicional de mollejas que se conoce, es la que saltea en una sartén las mollejas limpias y troceadas, con unos ajos machacados, perejil, aceite de oliva, un poco de vinagre y sal. (*)

Las Asadurillas son revoltillos de despojos troceados que dependiendo del lugar se cocinan de determinada forma, son de un animal concreto o incluyen solo algunas partes de estos, las más habituales son el bazo, páncreas y los pulmones.

Punto aparte merece la mención a los guisos de sangre, se consumen sobre todo la de pollo y la de pavo, resultando encebolladas o en tomate, dignos capítulos de nuestro recetario tradicional.

MÉTODOS DE COCINADO DE LAS AVES

Las técnicas y métodos de cocinado aplicables a las aves son las siguientes:

TÉCNICA DE COCINADO	DESCRIPCIÓN
HERVIDO	Se basa en el cocinado por inmersión en un caldo. Se aplica generalmente con medios, cuartos y aves enteras para su posterior troceado. Aplicable a gallinas generalmente y pollo. Otro tipo es la inmersión de aves enteras selectas, como poularda y capón, bridadas y cocidas en caldo a temperaturas inferiores a 100° C. Otro sistema es el hervido con salsa, como el fricasee (guiso en salsa), blanquetas y pepitorias.
ASADO AL HORNO	Son aves enteras bridadas, untadas de manteca y a veces albardadas, sometidas al calor del horno clásico o de convección, cocinándose en su jugo y regándolas de vez en cuando, a temperaturas que oscilan dependiendo del tamaño del ave.
ASADO AL ASADOR	Consiste en ensartar el ave en una espada giratoria con generador de calor por gas, carbón vegetal o leña. Puede albardarse. Se rocía constantemente con el jugo que van soltando.
A LA PARRILLA	Son aves abiertas sin fraccionar, cocinadas sobre la parrilla y de tamaño para dos personas, como el pollo tomatero, codornices. Se acompañan de guarniciones diversas, como patatas paja, tomates asados, lechuga, etc.
SALTEADO	Son aves tiernas y troceadas que se saltean lentamente por espacio de 30 minutos aproximadamente, con terminaciones diversas, a la lionesa, al ajillo, al vino, al curri, etc.
EN COCOTTE	Es un sistema basado en el empleo de una cocotera de barro con tapa, que al ser precintada permita una presión interna, más alta temperatura y poco pérdida de humedad. Las aves se cocinan en compañía de elementos aromáticos, hortalizas y demás ingredientes, que se presentan con el ave ya cocinada y tierna.

<p style="text-align: center;">RELLENAS</p>	<p>Es un sistema empleado para aves de mediano y gran tamaño. Requiere deshuesado total o parcial, relleno con una farsa cruda de carne y otros ingredientes y cosido de las partes abiertas del ave para su posterior cocinado.</p> <p>Hay dos tipos de aves rellenas enteras:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ballotina: Ave tierna para asar, la cual se deshuesa parcialmente, se rellena, se cose y se asa al horno. Puede servirse caliente y en ocasiones fría. ▪ Galantina: Aves deshuesadas totalmente, tiernas y rellenas de una farsa de carne cruda de ternera, cerdo y del propio pollo. El pollo se cose y se envuelve en un paño en forma de grueso cilindro, el cual se ata y se hierve de una a dos horas en un caldo. Una vez cocido requiere prensado. Una vez frío se consume como fiambre. ▪ Otra posibilidad de relleno de aves es utilizar piezas de los cuartos como supemas, chuletas, jamoncitos y rellenarlos de alguna farsa, como duxelles, jamón, queso, setas, etc.
<p style="text-align: center;">FRITURA</p>	<p>Consiste en sumergir en aceite caliente piezas de aves como alas, muslos, pechugas, troceados, marinados y envueltos de una protección, enharinados, empanados, con pasta orly, etc. Deben quedar jugosos en el interior y crujientes y dorados en su parte externa. Pueden utilizarse aves tiernas como codornices, pollo tomatero.</p>

E. EL CONEJO DOMÉSTICO



El estudio del conejo doméstico suele hacerse junto con el de volatería.

IDENTIFICACIÓN:

Podemos identificarlo, como: Animal mamífero roedor, de pequeño tamaño y que procede de explotaciones ganaderas familiares o granjas.

De carnes blancas o rosadas, es tierna y muy conveniente para dietas pobres en lípidos.

Se debe consumir entre los 3 y 4 meses de edad

PRESENTACIÓN:

Se presenta a la venta en forma de canal entera:

- Eviscerada,
- Sin piel,
- Sin orejas ni patas ,
- Con o sin riñones, hígado, corazón y pulmones.

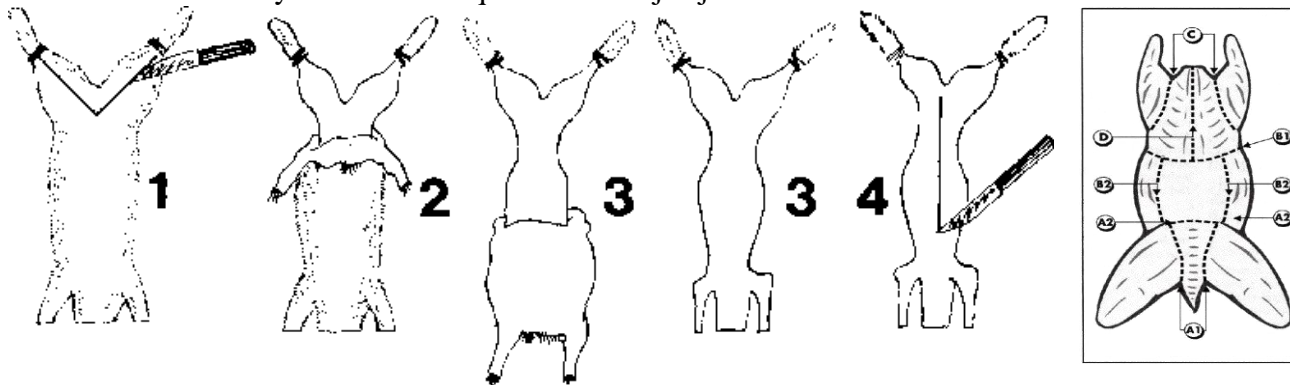
También se puede presentar fraccionada.

La identificación del matadero de procedencia se hará mediante una placa metálica con registro sanitario
Las aplicaciones culinarias suelen ser las mismas que las de las aves.

TROCEADO DE LA CANAL DE CONEJO

Las canales de los conejos usualmente se clasifican en "tierno o maduro". Un conejo tierno es uno de entre 1.5 y 3.5 libras de peso (12 semanas de edad). La carne usualmente es de grano fino, de color rosa aperlado y tierna.

Las canales de conejos maduros generalmente pesan 4 libras o más y provienen de animales de más de 3 meses de edad. La carne es de grano grueso y más firme. La canal puede contener grasa color crema, es de color más oscuro y menos tierna que la de conejos jóvenes.



A. Remueva las patas traseras y la cola

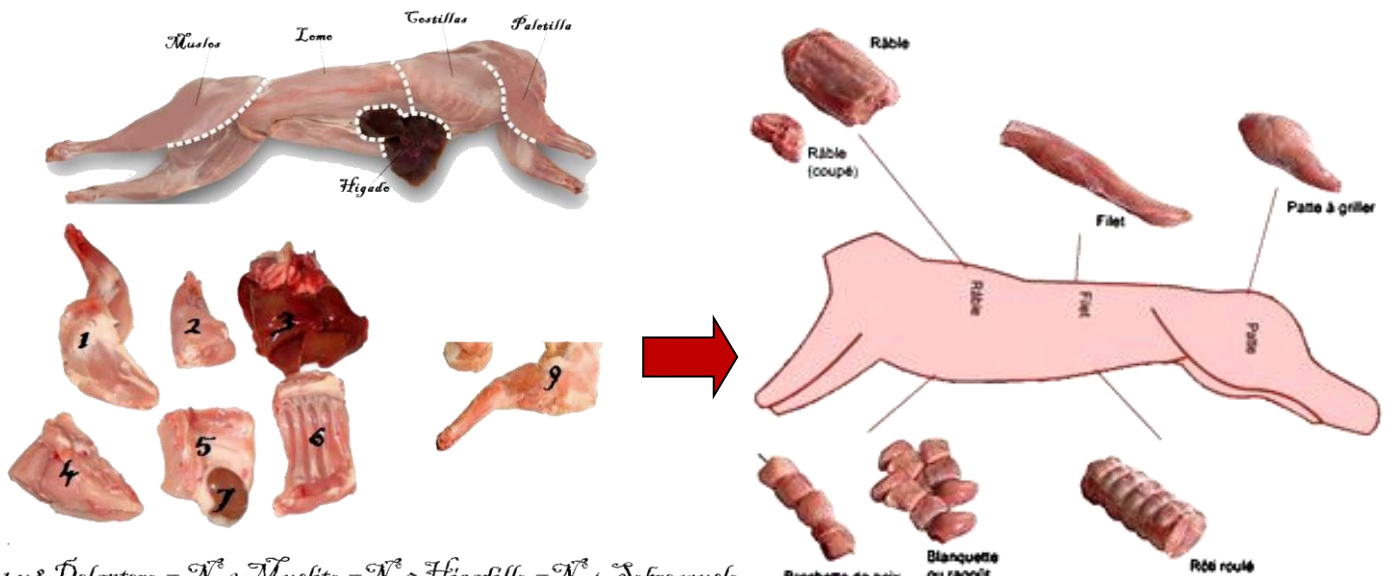
1. Corte paralelo a y en cada lado de la cola hasta que el cuchillo haga contacto con los huesos de las patas.
2. Corte perpendicular a la espina dorsal, frente a la unión de la cadera de cada pata.
3. Tuerza para separar y remover la unión.
4. Corte a través de la espina dorsal para remover la cola.

B. Remueva el lomo y costados.

1. Corte a través de la espina dorsal a lo largo de las costillas.
2. Remueva los flancos separando el costado mas fino de los músculos mas gruesos del lomo.

C. Remueva las patas delanteras a través de la unión natural de éstas y las costillas.

D. Divida las costillas cortando paralelamente y a través de la espina dorsal

Despiece del conejo

N^o-1 y 8 Delantero, = N^o-2 Muslito, = N^o-3 Hígadillo, = N^o-4 Sobre muslo.
 N^o-5 Lomohajo, = N^o-6 Costillar, = N^o-7 Riñón, = N^o-9 Muslo,

TÉCNICAS DE COCINADO: Al horno, Guisado, Estofado, Frito o a la Parrilla

APLICACIONES CULINARIAS: Si la pieza es joven, a la parrilla puede resultar muy sabrosa y en cambio si se trata de un animal adulto es preferible cocinarla en forma de guisos o estofados, ya que ablandarán su textura.

COCCINADO: Al ajillo, relleno, al vino tinto, a la cerveza, con arroz, con patatas, con verduras, etc.

DESPOJOS DEL CONEJO: LA SANGRE

La sangre es un agente espesante para salsas y guisos; ya que la albúmina contenida, al superar los 75° C hace espesar la preparación. Se puede considerar también un ingrediente aromático, muy utilizado en el caso de los "civets"(*) o en platos en los que la carne juega un papel protagonista. En estos casos se suele utilizar la sangre del animal cocinado, o si no es posible, se utiliza la de conejo que se adapta a la perfección al resto de carnes animales. También es habitual mezclarla con otros productos de casquería como el riñón, el hígado o el corazón para hacer más consistente la mezcla. Cuando se adquiere en el mercado, se presenta cocida.

(*)Civet

La palabra civet designa un tipo de preparación culinaria que se elabora con carne y sangre de animal. El origen del vocablo proviene de Cive (cebolla) que a su vez proviene del latín caepatum (de caepa, cebolla); aunque se desconoce si es de origen francés u occitano. La técnica, encuentra sus raíces en la cocina francesa, que maceraba pato o liebre en vino tinto -con alguna hierba aromática del tipo eneldo, laurel o tomillo- y los cocinaba con cebolla y mantequilla.

La salsa de estos guisos se ligaba con el hígado o la sangre del propio animal.

Junto a los ingredientes principales, un componente clave del civet es el vino. El plato más habitual se guisa con animales de caza menor.

Al parecer, el civet se originó en la Edad Media, siendo tradicional en la cocina catalana y francesa, con algunas diferencias, por ejemplo en Cataluña se hace el civet tanto con vino tinto como con vino blanco. Las principales carnes utilizadas para hacer un civet son la liebre, el faisán, el jabalí o el conejo entre otras; aunque también se elabora este tipo de guisos con otras carnes.

F. LA CAZA



CLASIFICACIÓN

Por “*carne de caza*” se entiende la procedente de ciertos mamíferos y aves salvajes consideradas piezas cinegéticas.

- Dentro de los mamíferos se incluyen: jabalí, ciervo, corzo, gamo, rebeco, cabra salvaje, jabalí, liebre y conejo.
- Dentro de las aves se incluyen: paloma, perdiz, faisán, codorniz, tordo, zorzal, estornino, alondra, calandria, pato y ganso.

Asimismo, se entiende por “*carne de caza de granja*” la procedente de los mismos mamíferos y aves silvestres pero reproducidos, criados y sacrificados en cautividad, aptos para el consumo humano.

Dependiendo en gran parte de la especie animal de la que se trate, su alimentación, sexo y hábitat, las características de las carnes de caza presentan muchas variaciones. Su color suele ser más oscuro y más intenso su aroma, pero presentan menos cantidad de grasa que la carne de los demás animales de abasto.

TIPOS DE CARNE DE CAZA

- **CAZA DE PELO**

La caza de pelo se clasifica en:

- **CAZA MAYOR:** Ciervos, Venados, Gamos, Corzos y Jabalíes.

Cérvidos:

Son animales salvajes, con una cornamenta dura y renovable en animales machos, de carne suave, baja en grasa y es una de las más empicadas gastronómicamente.

- ♦ **CIERVOS / VENADOS:** Es uno de los cérvidos más difundidos por el mundo. Se caracterizan porque los machos portan una cornamenta muy ramificada.

- Los machos pesan entre 100 y 300 Kg. Las hembras entre 70 y 100 Kg. Y los cervatos de 30 – 70 Kg.

Tiene una carne de color roja parda, aunque es algo más clara que la del corzo. Es más fibrosa, muy sabrosa y con un contenido en grasas muy pobre.

Gastronómicamente se divide en: cuello, costillar, espalda, paletilla, tapa, morcillo y contratapa. La tapa y la contratapa pueden asarse o cortarse en filetes: el morcillo, después de deshuesado, sirve para estofados, al igual que el costillar. Por último la paletilla, el cuello y la espalda son utilizados asados.

- ♦ **GAMOS:** Se caracteriza por su cornamenta terminada en pala, por lo que también se le denomina “**paleta**”. Muy pocos viven en libertad, la mayoría son criados en cotos privados. El período de caza es igual que el de los ciervos.

- Los machos pesan entre 80 y 130 Kg., las hembras de 50-60 Kg., y los gameznos de 15 a 25 Kg.


Los gamos más jóvenes son los preferidos gastronómicamente por el consumidor. Se diferencian 5 partes utilizadas culinariamente: la pierna, la falda, la espalda, la paletilla y el cuello. El cuello está cubierto de muchos músculos, que son muy apropiados para estofar. La paletilla es una de las partes más tiernas del animal y se



utiliza guisada, estofada o asada. La pierna se puede estofar o asar, al igual que la espalda y la falda.

- ♦ **CORZOS:** Son los cérvidos más pequeños y más abundantes de Europa, su cuerno es rugoso y poco ramificado, las patas posteriores son más largas que las anteriores, siendo el animal de caza que más se consume.
 - Los machos pesan de 15 a 30 Kg, las hembras de 13 a 22 Kg. Y los corcinos de 8 a 14 Kg.

El venado adulto se emplea principalmente para hacer estofados. Mediante este método de cocción, la carne toma color gracias al dorado y también ensalza posteriormente el sabor. Una vez cocinada, la carne resulta más blanda y jugosa.

Utilización del corzo no adulto (segundo año)	
	
Denominación	Utilización
Carne de primera calidad: espalda	Asado entero, filetes
Carne de segunda calidad: pierna	Asado, estofado
Carne de tercera calidad: pecho, falda	Estofado, ragout

Suidos

Esta clase de animales de caza comprende un solo tipo de especie, el jabalí, ya que procede del antiguo cerdo doméstico. Tiene un color negro oscuro llamativo y es muy peludo.

- ♦ **JABALÍ:** La carne de jabalí tiene un sabor fuerte, siendo los animales jóvenes los más apreciados, mientras que los más viejos son también más duros, por lo que se suelen estofar, aunque si un animal joven es cazado en época de celo, la carne elaborada posteriormente no es de buena calidad, pues desprende mucho olor y sabor. Siendo un animal omnívoro es obligatorio un análisis para descartar la triquinosis.
 - Los machos pesan entre 50-350 Kg., las hembras entre 40-200 Kg. y los jabatos entre 10-80 Kg.

Las distintas partes que se emplean gastronómicamente son: el cuello, la paletilla, el costillar, la espalda, el carré, la tapa y la pierna. La paletilla y el costillar se utilizan para estofados y guisos, al contrario del carré y el cuello, que son partes delicadas y sabrosas, destinándose al asado. De la espalda se sacan filetes muy jugosos que se suelen hacer a la parrilla, mientras que la tapa y la pierna son empleadas para estofados, guisos o asados.

- **CAZA MENOR:** Liebre y Conejo de Monte.

Lagomorfos

La liebre y el conejo son las dos especies de esta variedad de caza que se suelen confundir por su gran parecido a la hora de ser cazadas. Tienen una carne delicada, muy sabrosa y muy apreciada. Estos animales, tienen un gran poder de reproducción, dando lugar a una carne disponible todo el año.

- ♦ **LIEBRES:** Tienen una piel rojiza y el vientre blanquecino, o bien un color de piel pardo, que es el principal factor diferenciador entre conejos y liebres, además del tamaño, ya que la liebre es mayor que el conejo. Sus orejas son del mismo tamaño que la cabeza y con las puntas negras dobladas hacia delante.
 - Pesan entre 3-5 Kg.

Para saber si el animal es joven hay que valorar si tiene:

- Costillas frágiles.
- Huesos de la pierna cartilagosos.
- Los bordes de las orejas se desprenden fácilmente.

Se elabora, previa maceración, estofada, guisada, y sin macerar, asada rellena o sin rellenar. También es un plato exquisito como acompañamiento de arroces,

legumbres, etc. Los despojos de la liebre se consideran otro manjar, consumido directamente o formando parte en la elaboración del guiso, como en el caso del civet



Conejo de campo, = Liebre, = Anatomía de un conejo
de liebre.

- ♦ **CONEJO DE MONTE:** La piel es grisácea con tintes leonados, manchada o negruzca, sus orejas son más cortas y grisáceas en las puntas.
 - Pesan de 1’5- 2Kg. De carne rosada, más clara que la de la liebre, tierna y de un aroma muy agradable.
 Tiene un empleo culinario idéntico al de la liebre, siendo una carne excelente como acompañamiento de arroces, pastas, etcétera.

• **CAZA DE PLUMA**

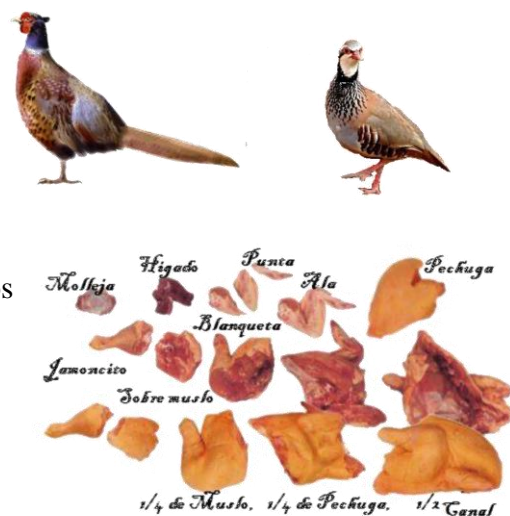
Estas aves viven en estado salvaje y no en granjas, aunque actualmente, debido a su enorme demanda, también se crían de forma semi –salvaje, siendo su carne más oscura y aromática que las de corral. Sin embargo, se pueden asar las aves jóvenes de cualquiera de las variedades, mientras que las aves que superen el año solamente pueden estofarse o utilizarse para caldos o fondos. Preelaboración: por razones higiénicas, deben desplumarse y lavarse lo antes posible fuera del recinto de la cocina.

La caza de pluma, a su vez, se clasifica en:

Gallináceas

Son auténticos manjares dentro de la cocina. Eran consumidos antes de forma habitual debido a su abundancia y calidad, disminuyendo notablemente su consumo debido a los cambios climáticos y los tratamientos químicos utilizados en el campo. Hoy en día se han protegido muchas especies, asegurando un abastecimiento en el mercado aunque encareciéndose mucho, hasta convertirse en verdaderos manjares... y no sólo por su sabor. Cabe destacar también que los huevos puestos por las hembras de estas especies son muy apreciados por su gran calidad, utilizándose en la preparación de entremeses, tapas o pinchos por su pequeño tamaño y acentuado sabor.

- ♦ **EL FAISÁN:** Es la especie más delicada de todos los animales de caza de pluma. De sabor exquisito, la carne es muy tierna, de color rosáceo y es uno de los platos de mayor calidad dentro de la carta de un restaurante. El faisán macho:
 - Menor de un año, tiene espolones cortos y sin punta y el esternón blando. Se consume esencialmente asado.
 - Mayor de un año. tiene espolones puntiagudos. Se consume esencialmente estofado o como farsa.
 La hembra no tiene espolones.



Con esta ave, se usa el método conocido hoy en día como “*faisandé*”, que fue traído por los

Despiece del Faisán y la Perdiz

navegantes portugueses a Europa desde Japón, en la época del e shogunato. Consiste en que, una vez cazada el ave, se cuelga del cuello en un lugar fresco y sombrío y no estará tierno hasta que se su descomposición y maduración permita que el cuello se rompa y la pieza caiga al suelo. Esta técnica de preelaboración también se usa en otras carnes.

- ♦ **LA PERDIZ:** La perdiz es algo más pequeña que una paloma. La piel es rojiza-anaranjada y su carne, de color rojo claro. Para su manipulación, debe ser desplumada, dejándola previamente en agua caliente y tirando a posteriori de las plumas con mucho cuidado, hasta dejar la piel desnuda.
 - La perdiz joven tiene alas puntiagudas, esternón blando y es adecuada para asar.
 - La perdiz vieja, al tener el esternón duro, es adecuada para farsas o estofados. Se cocina entera y eviscerada, cociéndose previamente durante una hora, para posteriormente seguirla cocinando en grasa o estofada. Se utiliza como plato principal en ensaladas, platos con legumbres, escabechadas o en arroces. Las más jóvenes pueden ser cocinadas de forma directa, como parrilla, asado incluso fritas, de carne muy jugosa y de fino sabor, su tiempo de cocción no debe ser muy prolongado, pero sí en el caso de que sean de mayor edad o de caza, ya que su carne es algo más dura y de más sabor. Sus métodos de preparación son amplios, desde el habitual escabeche, ensaladas, con legumbres, hasta guisos o estofadas con chocolate.
- ♦ **LA CODORNIZ:** La codorniz tiene un plumaje similar al de la perdiz, pero es notablemente más pequeña. Procede normalmente de criadero, por lo que se puede comprar en cualquier época del año. Su carne es de color claro, algo indigesta y poco sabrosa. Se suele cocer, asar y servir posteriormente como entremés, en ensalada, con frutos secos, tomates. Como plato principal o como guarnición de platos de arroces o legumbres. También son muy comercializados sus pequeños huevos con mayor índice de minerales y vitaminas que los de gallina.

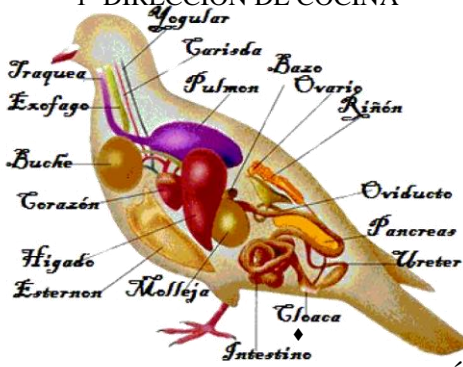
Charadriiformes

- ♦ **LA BECADA:** Ave migratoria que es más pequeña que una paloma, considerada por muchos como la reina de la caza, con sus finas patas y alargado pico. También en la temporada es muy requerido el becacín, algo más pequeño. Limpia no pasa de los 250 gramos de peso, su carne es roja y de exquisito sabor. De carne muy sabrosa, se acostumbra cocinar asada o en guisos con hierbas y especias.

Columbiformes

Pertenecen a esta variedad la paloma, pudiéndose encontrar hasta casi 100 variedades diferentes. Son de tamaño pequeño (la paloma torcaz es algo más grande), carne oscura, de sabor muy intenso, muslos suaves, pechugas con poca grasa, algo más secas y debido a su necesidad de cocciones prolongadas como guisos, no se recomienda su preparación mediante técnicas de fuego directo como la plancha, parrilla o asado. Los guisos más comunes para su consumo son “al vino”, “a la cazadora” o “fricasé”, siendo de las aves más comunes de la caza; aunque desde el punto de vista culinario, suelen consumirse las siguientes:

- ♦ **PALOMA TORCAZ:** Pesa aproximadamente 1 kg, con plumaje plateado con tonalidades blancas tanto en el cuerpo como en las alas y un color de piel y carne bastante oscuros. Se cuece igual que la codorniz o la perdiz para posteriormente asarla y servirla como plato principal.



♦ **PALOMA TÓRTOLA:** Más pequeña que la anterior, se diferencia además de ésta, en el color del plumaje, que es pardo, y en la cola, que es negro. Tiene los mismos usos gastronómicos que la paloma torcaz.

PALOMA ZURITA: Ave que habita en todo tipo de terrenos europeos y que se cría en los orificios de los árboles, llegando a España a mediados de octubre.

A diferencia con la paloma torcaz, tiene el plumaje más oscuro (de color gris oscuro), es más pequeña, tiene dos líneas negras y ausencia de manchas blancas en las alas siendo más rápida en el vuelo. En cuanto al resto del cuerpo, el pecho es de color granate, el cuello tiene una mancha verde característica, el pico es de color marfil en la punta, amarillo en gran parte y rosáceo en otras zonas. Los pies y las patas son de color rosáceo. Se utiliza culinariamente igual que las dos anteriores.

Anatomía de la Paloma

Palmípedas

Son aves nadadoras y buceadoras, encontrándose principalmente en ríos y estanques. Pueden estar domesticadas, aunque es normal encontrarlas en estado salvaje. Tienen un bajo contenido en grasa y un sabor delicado y exquisito.

- ♦ **EL PATO:** Ave que alcanza gran tamaño, donde las hembras destacan más que los machos por su calidad. Lo más conocidos son el ánade real y la cerceta, eligiéndose habitualmente la segunda especie por su mayor sabor. El macho tiene un plumaje muy vistoso con tonalidades verdes en la cabeza y un pico amarillento o grisáceo. El peso varía de los 300 - 400 g de la cerceta y de 800 g - 1,2 kg del ánade. La carne es grasienta, dura y oscura, utilizándose gastronómicamente las pechugas (*Magret*) y el hígado, principalmente. Cierta variedad de patos es cebada con el fin de utilizar su hígado para la preparación de "*Foie*", exquisito manjar que puede encontrarse en otros tipos de ave.



foie gras^M
foie gras

Los patos jóvenes son los más apreciados en cocina, asándose como forma principal de cocinado en su propia grasa, emparrillando las pechuga o confitando los muslos. Otra variedad culinaria muy conocida es elaborarlo a la naranja.

- ♦ **EL GANSO:** Ave migratoria que pesa de 3 a casi 5 kg. Tiene un plumaje oscuro, cuello más claro que el plumaje, pico oscuro con tonalidades anaranjadas y carne dura y grasienta, aunque de excepcional calidad, oscura, más densa; pero muy sabrosa y difícil digestión. Gastronómicamente, la carne de ganso joven suele comercializarse en otoño, cuando pesa entre 3 y 6 kilos, no utilizándose en gastronomía los gansos de un año de edad. Su forma de cocinado principal es el asado, aunque, como en el caso del pato y de las ocas, se ceban también para utilizar sus hígados en la elaboración del foie. La denominación de «*ganso de San Martín*» y de «*ganso de Navidad*» se refiere esencialmente a la época del año en la que se consumen.
- ♦ **EL CISNE:** Ave de gran tamaño que supera los 10 kg de peso. Tiene un color de plumaje blanco y pardo y pico negro. Los cisnes jóvenes son de mayor calidad gastronómica que los cisnes adultos. En cuanto a sus formas de cocinado, tiene las mismas elaboraciones culinarias que el ganso.

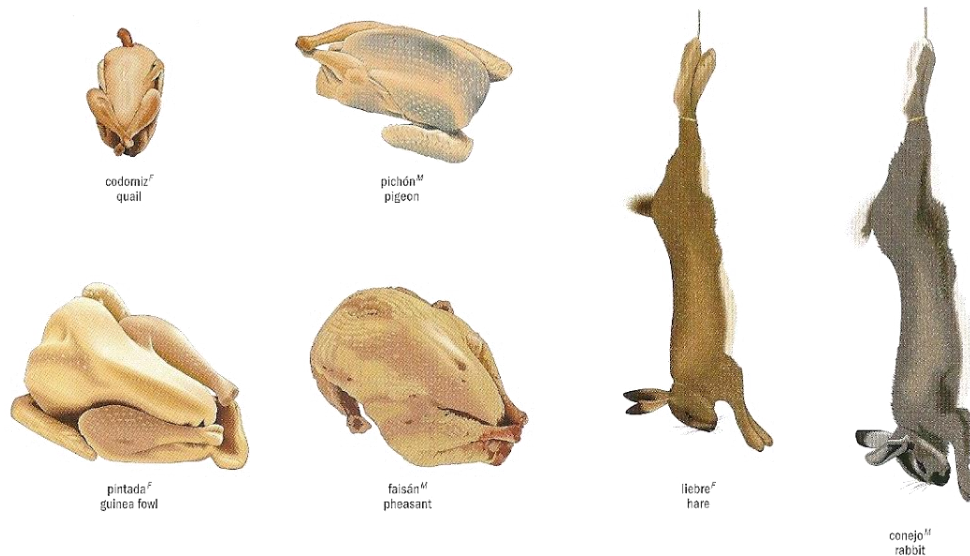
CLASIFICACIÓN:

Se clasifican en dos categorías: Primera y segunda.

- Dentro de la PRIMERA, están los productos cinegéticos de buena calidad, de carne firme y buen desarrollo muscular. El tono de color, olor y sabor deben ser las características de la especie. Se permiten pequeñas lesiones y magulladuras siempre que no afecten a la presentación.
- La categoría SEGUNDA comprende los mismos productos pero que no se pueden incluir en la primera.
En el caso de las perdices se presentan por peso en 3 categorías: A, B y C.

PRESENTACIÓN:

Todas las piezas, canales y carnes de mamíferos y aves de caza deben estar refrigeradas o congeladas. En todas las categorías, las piezas o productos de la caza deben presentarse:



- Lavados y sangrados.
- Enteros, parcialmente eviscerados. En canales o cortes limpios.
- Exentos de manchas de sangre
- Exentos de lesiones graves
- Exentos de restos intestinales
- Exentos de síntomas de putrefacción y/u olores extraños.
- Exentos de humedad exterior anormal.

Pueden presentar lesiones por proyectiles.

Los mamíferos pueden presentarse o no con piel y las aves pueden presentarse o no las plumas. En ambos casos, si la pieza presenta la cabeza, ésta debe tener los ojos claros, que llenen las órbitas.

IDENTIFICACIÓN:

En el caso de piezas o productos envasados, los envases deben llevar en caracteres legibles las indicaciones(*) siguientes:

- Envasados y/o expendedor.
- Registro sanitario
- Nombre tradicional de las piezas
- Si procede de la caza, la leyenda “**Productos de caza**”. Si procede de granja, debe estar indicado.
- País de origen del producto
- Marca de haber sido declarada apta para el consumo humano
- Categoría
- Peso neto para especies de caza mayor
- Número de piezas por envase y/o tamaño para especies de caza menor
- Refrigerada o congelada en su caso.

* **Real Decreto 2044/1994, de 14 de octubre**, por el cual se establecen las condiciones sanitarias y de sanidad animal aplicables al sacrificio de animales de caza silvestre y a la producción y comercialización de sus carnes (BOE nº 298, de 14 de diciembre de 1994).

MÉTODOS DE COCINADO

La carne de caza admite todos los métodos de cocinado de los animales de matadero, sobre todo del cordero, cerdo y aves (para conejo y liebre). En el caso de piezas de caza mayor, pueden aplicarse las técnicas aplicadas al ganado vacuno. También son intercambiables todas las recetas entre unos animales de caza y otros; pero teniendo en cuenta que:

- Los platos de caza suelen acompañarse de bayas silvestres o frutas como arándanos, manzanas, uvas, castañas, etc.
- Las especies más utilizadas son bayas de enebro, tomillo, romero, salvia, pimienta, perifollo, etc....
- Se cocinan también con setas y mojadas con vinos y licores.

LA COCINA DE LA CAZA. PARTICULARIDADES.

La forma inadecuada de conservar la caza antiguamente (en cuevas excavadas en la tierra o en habitáculos con grandes bloques de hielo durante tiempo prolongado) y sin las técnicas de refrigeración y congelación de hoy en día, hacía que la caza adquiriera un “*Haut.-goût*” o alto gusto tan renombrado, que en realidad, no era otra cosa más que la descomposición de la carne en alto grado.

Ello hacía obligado, que para su consumo se preparara durante varios días con diferentes maceraciones ácidas o alcohólicas hasta convertirse en apta para el consumo. Cuando el sistema no fue suficiente, se comenzó a añadir al descompuesto asado los altamente aromáticos arándanos rojos, que terminaban por enmascarar todo matiz desagradable.

La hipótesis de que un adobo con crema de leche o vinagre hacía a la carne más melosa, era más bien el resultado de una descomposición previa y no una consecuencia del ácido que favorece el ablandamiento de los tejidos.

Muy distinto es el efecto conseguido con la maceración: el enriquecimiento de las fibras musculares absorbiendo un líquido. Este consigue que la carne mientras se asa vaya desprendiendo un líquido ajeno antes de evaporar la secreción celular.; así se asegura una mayor jugosidad del asado.

Un vestigio de épocas pasadas es el mechado de la carne con tiras de tocino o el albardado con tiras ahumadas que afectan al sabor de la carne más que el hecho de darle jugosidad. En efecto el sabor del ahumado se mezcla con el resto de sabores, carne y verduras.

De hecho el sabor típico de cada una de las carnes viene determinado por la parte proporcional de grasa que contiene la musculatura, así como por la calidad de la alimentación del animal, su edad, estación y ciclo biológico del mismo (sabor a orines o sabor sexual en animales en celo).

CONSEJOS SOBRE LA PREPARACIÓN

Como consejo primero y fundamental en la preparación de las carnes de caza debemos advertir, que toda carne de caza para ser ingerida sin riesgo para la salud debe adquirir en el núcleo de la pieza una temperatura de 80° C. durante al menos un período de 10’ minutos.

Los actuales conocimientos revelan que en cocina se puede preparar la caza de la misma forma que la carne de reses de matadero. Además las recetas válidas para el corzo salvaje son aplicables a cualquier otro animal salvaje y viceversa.

Sin embargo y, al contrario que las reses de matadero, cuya carne siempre procede generalmente de animales jóvenes y con un proceso de maduración homogéneo y controlado, la carne de caza puede proceder de cualquier animal cuya edad desconocemos y cuya maduración ha podido ser hecha de forma incontrolada o insuficiente. Ello determina que los tiempos de cocción para los asados, fritos y hervidos sean diferentes y con oscilaciones ostensibles en función de la terneza del animal de procedencia así como de otros factores de calidad no precisados de antemano (maduración adecuada, bajada de temperatura progresiva o acelerada, subida excesiva de pH, etc...).

Los tiempos que a continuación se indican para asar no son por tanto más que referencias:

- Pierna, silla, espalda y cuello de animales grandes: **70’-120’** minutos
- Piezas de espalda como filete: **25’-35’** minutos.
- Medallones: **15’** minutos.
- Silla completa con huesos: **60’- 90’** minutos.

- Espaldas **60' – 90'** minutos
- Carne para hervir y estofados, cuello de animales pequeños, falda y costillar: **80' – 120'** minutos.

Los tiempos para trozos más pequeños como el caso del gulash son inferiores.

Estos tiempos están referidos a una cocina eléctrica con horno a 200° C.; si fuese de gas los tiempos se acortarían.

Tradicionalmente los platos de caza suelen ir acompañados de bayas silvestres o frutos, debido a que su acidez oculta o compensa el sabor intenso de la caza: arándanos rojos, uvas, manzanas y naranjas, higos o frambuesas.

También la crema de leche agria o dulce suele utilizarse para redondear el sabor.

La utilización de especias como bayas de enebro, tomillo, romero, salvia, pimienta de Jamaica, perifollo, estragón, hiervas provenzales. La cocina clásica usa una pizca de ajo para los fondos de carne. También setas comestibles de toda índole, jaleas, vinos y bebidas alcohólicas.

La caza mayor de pelo se hace marinar excepto el cervatillo. La duración de la puesta en marinada se hace en función de:

- La especie.
- La edad del animal.
- El grosor de las piezas.
- Las condiciones de captura.

Ejemplos: costillas de cerdo 24 horas máximo; muslo de jabalí 6 – 8 horas máximo.

Es imperativo que la marinada se efectúe a cubierto y en refrigerador a +3° C. de temperatura.

Las **marinadas** tienen por objeto:

- Perfumar o aromatizar las carnes.(guarnición aromática, vino, alcohol.
- Volverlas más tiernas.
- Conservarlas (frío, pH ácido, aceite en la superficie protegiéndolas del oxígeno del aire).

Las marinadas pueden utilizarse luego en la elaboración del fondo o en la confección de la salsa. (salsa Poivrade).

SÓLO LOS ANIMALES JÓVENES SERÁN UTILIZADOS, en función de la legislación.

Los trozos menos nobles (espalda, cuello, pecho) así como los animales más adultos son utilizados en la confección de platos a base de guisos, ragoûts, civets, salmis, así como para elaborar terrinas, patés, galantinas, ballotinas, farsas diversas, o en los casos extremos para fondos o caldos de caza.

PRINCIPALES UTILIZACIONES CULINARIAS

• CAZA DE PLUMA

- **CODORNICES:** 1 a 3 meses; 200-300 gr.; 1 – 2 ud. por persona (pax.).
Asadas o en cocotte o cazuela.
Proteger sus pechugas durante la cocción con lardón de tocino.
Al nido, a las uvas, con higos, con costra.
En ensaladas compuestas tibias.
- **PICHONES:** 1,5 a 3 meses; 300 a 400 gr.; entero 1 por pax o ½ si es rellena. Admiten todos los métodos de cocción posibles: asados, en cocotte, al grill, salteados, breseados y en ragoûts.
Proteger sus pechugas con loncha de grasa.
A la broche, a la miel, con champiñones.
Relleno o no: a la Buena Mujer, Primavera, Crapaudine, a la Diabla...; Bordalesa con vinagre de frambuesa.

- *PERDIGÓN O POLLUELO DE PERDIZ*: 1,5 meses a 2 meses; 300- 400 gr; entero para 1 pax. Generalmente asados.
Proteger sus pechugas en cocción con loncha de tocino.
Salmis. Estofados de caza de pluma, esencialmente para becada, pato salvaje, faisán y Perdigón.
Normanda, con lentejas.
- *PERDIZ*: 4 a 6 meses; 400-500gr.; entera para 1 pax. En cocotte, al grill y breseada.
Bourgignonne en olivas, Crapaudine a la Diabla, Chartreuse con coles...
- *FAISÁN*: 4 a 6 meses; 800-1200 gr.; 1 por 2 pax, para 4 si relleno. Admite el asado, en cocotte, salteado y breseado y ragoûts.
Proteger sus pechugas con grasa en lardones.
A la broche con manzanas, sidra, salmís.
En cocotte con setas.
Con jugo de trufa al vinagre de frutas, supremas
Chartreuse: ensaladas compuestas tibias.
- *PATO SALVAJE*: 4 a 6 meses; 1200- 1600 gr. ; 1 para 2 pax. Admite todos los métodos de cocción (asados, en cocotte, al grill, salteados, breseados y ragoûts).
Generalmente servido rosado.
Bigarrade, en sangre, con higos, al vino ligado, con nabos confitados, bayas de grosella...
Salmís: con nabos, olivas, guisantes, naranjas...
Rouennaise. Pechugas y muslos.
A la sidra, a la pimienta: lomo y muslos.
Ejemplares adultos: terrinas, patés, balotinas, mousses.

• CAZA DE PELO

- *LEBRILLO Y LIEBRE DEL AÑO*: 6 a 8 meses; 2,5 – 3 kg; cuarto trasero para 3-4 pax.
Según grosor; rable para 2 pax.; muslos para 1 pax.
Los métodos de cocción apropiados son: asados, en cocotte, salteados y breseados y ragoûts.
Desnervar cuidadosamente.
El rable y los muslos pueden mecharse.
Marinar (instantáneamente para ejemplares jóvenes).
Salsa Poivrade, Diana, a la crema.
En noisettes, con grosellas, con cerezas.
Civets, al royale, terrinas, patés, mousses, etc. (los delanteros no se usan en restauración clásica).
- *CONEJO DE GRANO*: de 4 a 6 meses, 1 a 1,2 kg. ; cuarto trasero para 3 pax.; rable para 2 pax.; muslo 1 pieza por pax. Los métodos de cocción apropiados son: asados, salteados y Breseados y ragoûts.
A la crema y con pasta fresca, al grano de mostaza, a la páprika, al orégano, a las hierbas Provenzales.
A la cazadora, al estragón.
Blanqueta, a las ciruelas, en rillettes.
- *CORZO*: más de 1 año; 15-20 kg. para la hembra, 20-25 kg. para el macho.
Piezas de interés: Muslo, silla, carré, cotelettes, noisettes, filets mignons, espalda, pecho.

Debe ser servido rosado. Desnervar cuidadosamente: su carne no necesita más que una marinada instantánea. Los métodos apropiados de cocción son: asados, salteados y breseados y ragoûts.

Las grandes piezas deben de ser mechadas con finos bastones de tocino.

Servido con salsa Venaison, chevreuil, moscovita, romana, Poivrade, Grand-Veneur, Diana...

Las guarniciones citadas al final del tema se aplican más que otra cosa a las piernas y sillas de corzo.

Para los noisettes, cotelettes y filets mignons, colocar sobre costrón de pan de miga frita con mantequilla clarificada: a la pimienta verde, a las cerezas, a los hongos.

Para las piezas (espalda, cuello, pecho) civet: las piezas deben marinarse unas horas antes de su cocinado. La ligazón final es a menudo efectuada con sangre de liebre o con sangre de conejo o cerdo.

- **CIERVA Y CIERVO:** 80 kg. para la hembra, 120 – 150 kg. para el macho; 1,5 a 2 años. Debe ser servido rosado. Desnervado cuidadosamente.

Las carnes de la hembra y del macho necesitan una marinada más o menos prolongada, según la edad del animal y del grosor de las piezas. De algunas horas a dos días máximo.

Las grandes piezas deben ser mechadas con tocino.

Todas las salsas y guarniciones propuestas para el corzo se aplican igualmente para el ciervo.

Los métodos de cocción apropiados son el asado, el salteado y el breseado y ragoûts.
- **JABALÍ:** 100 a 120 kg. par la hembra y 150 a 200 kg. para el macho; de 1 a 3 años; pierna o jamón, lomo, carré, noisettes, cotelettes, espalda, cuello, pecho y cabeza.

Desnervar. Mechar las piezas con grasa. Poner en marinada (48 horas mínimo).

Asar y hacer en cocotte para el lomo y el carré.

Brasear la pierna, saltear las cotelettes y noisettes.

El despiezado del jabalí es idéntico al del cerdo.

Las salsas y guarniciones aplicadas al corzo sirven también para el jabalí.

Ejemplos de guarniciones: purés de guisantes, de lentejas, de judías, de castañas, de céleri, de cebollas.

Las piezas menos nobles son utilizadas principalmente en civet, terrinas, en pates y en crepinetes.

La cabeza sirve para preparar cabeza de jabalí

G. OTRAS CARNES

- **Carne procedente de anfibios y reptiles.** Es una carne blanca muy apreciada en gran parte de Asia. En Europa tiene tradición el consumo de la *carne de rana*, sin embargo cayó en desuso. Desde hace varias décadas ha vuelto a consumirse tímidamente.
- **Carne de canguro.** Es una de las carnes más exquisitas, tiernas y sabrosas, con un contenido en grasas muy bajo (mucho menos que la de ternera) y con un contenido en minerales muy alto. El solomillo y el lomo son las partes más sabrosas del canguro, ya que recuerdan al solomillo y al lomo de ternera.
- **Carne de camello.** Es muy empleada en ciertos lugares de África (Oriental y septentrional) así como en algunos países de Medio Oriente, donde es apreciada también su leche. El sacrificio de un dromedario adulto puede proporcionar entre 500 y 600 Kg. de carne neta con un contenido bajo de grasas que puede llegar a un 5%. Esta carne es evitada por los cristianos coptos de Egipto. Dentro de la misma especie se encuentra la *Llama*. Se suele preparar en forma de carne seca, denominada “*charqui*” (una especie de cecina que se hace también con la carne de otros animales), llegándose a elaborar entre 10 y 15 kg por cada Llama.

- **Carne de ballena.** El consumo de la carne de estos grandes mamíferos (llegan a pesar 150 toneladas) está muy regulado y prohibido en algunos países, a pesar de ello se consume en algunos lugares donde su carne forma parte de las recetas más tradicionales. Su carne es muy similar a la carne de vacuno, pero con un mayor contenido graso, el color de la carne depende la edad del espécimen y puede variar entre rojo a rojo oscuro. Esta carne tiene periodos de conservación muy cortos y tiende a ponerse rancia muy rápido.
- **Carne de caballo o potro.** La carne de caballo es muy nutritiva y dulzona, aunque apenas se consume y aprecia en nuestro país. Su interesante valor nutritivo se debe a un moderado aporte calórico, en comparación con el resto de carnes, a sus proteínas de alta calidad y a su escaso contenido en grasa, inferior y casi equiparable al de la pechuga de pollo. Por esta particular composición, es de fácil digestión y se aconseja su consumo en la dieta de personas de cualquier edad. Además, su riqueza en hierro, la hace recomendable en caso de anemia.

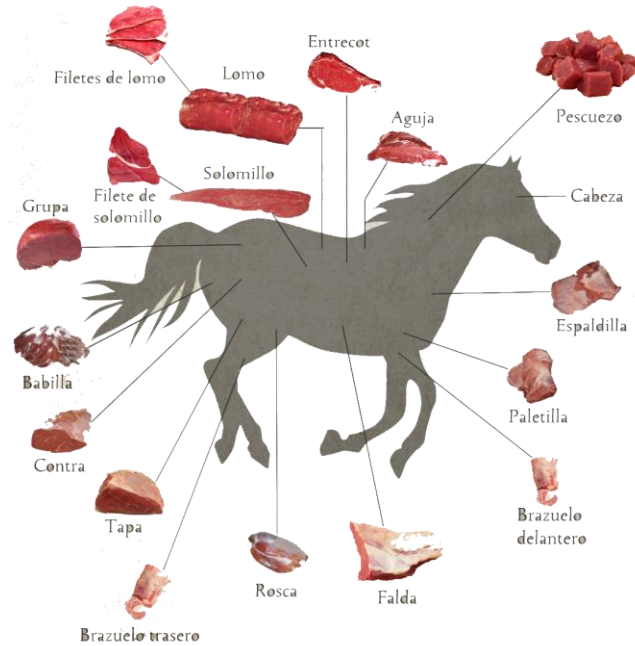
Las piezas que se obtienen del caballo son similares a las del vacuno: solomillo, lomo, cadera, tapa, contratapa, babilla, espaldilla, aguja, morcillo, aleta, pescuezo, pecho, rabo y falda.

De estas piezas, se extraen: Filetes 1ªA, filetes 1ªB, chuletas lomo alto y bajo, carne para guisar, falda y costilla, carne asar, carne picada, solomillo e hígado según parte proporcional de las distintas partes del potro. Existe la posibilidad de hacer más carne picada.

Se diferencian tres categorías: extra, primera y segunda. La categoría comercial de cada una de las piezas que se obtienen tras el despiece se determina por la proporción de carne, de tejido graso y conjuntivo -el nervio de la carne-, así como de huesos, etc. La categoría no sólo afecta al precio, también hace que unas piezas se tengan que cocinar de una manera u otra para sacarles el máximo provecho y que queden lo más tiernas y sabrosas posibles. Las piezas de primera categoría se destinan, sobre todo, a la obtención de filetes con las mismas aplicaciones culinarias que la ternera. El resto se emplea, en general, para elaborar estofados o carne picada y derivados como hamburguesas y albóndigas.

CARNE DE CABALLO

Corte y despiece ↓



PARTES DEL CABALLO



Despojos

En el caso del caballo, no es habitual utilizar sus despojos, excepto en recetas tradicionales muy locales, prácticamente en desuso. No obstante, en el Norte de España, se suelen elaborar derivados cárnicos, tales como jamones dulces, salchichas, carnes de aliño o butifarras elaboradas con carne de potro.

El despiece y procesos de elaboración de productos cárnicos procedentes del equino se suelen realizar en salas aisladas del resto de carnes.



H. LOS DESPOJOS PROCEDENTES DE LAS DIVERSAS CARNES

Este término designa a los elementos comestibles de un animal sacrificado que quedan después de la preparación de las canales. No suelen ser considerados como carne, aunque son igualmente valiosos desde el punto de vista alimenticio y gastronómico.

Desde el punto de vista alimenticio, estos productos son igual de valiosos que la carne: contienen minerales y vitaminas. Sin embargo, no se puede recomendar una ingestión ilimitada, porque generalmente contienen una elevada proporción de metales pesados (cadmio y plomo), ambos nocivos para la salud si son consumidos en grandes proporciones.

Desde el punto de vista gastronómico son más apreciados los de los animales más jóvenes y esto es fácil de entender sobre todo en el caso de las vísceras (riñones, mollejas, etc.); ya que son los filtros del cuerpo de los animales y es más fácil que en ellos se localicen posibles residuos tóxicos cuanto más edad tengan.

Así nos encontramos que los más apreciados en la restauración internacional, salvando los que forman parte de los platos típicos de algunas regiones.

Los despojos, una vez obtenidos tras el sacrificio de los animales, son llevados a unos lugares especiales para su posterior tratamiento, denominados triperías o casquerías.

Aquí son sometidos a una limpieza exhaustiva antes de ser dispuestos a la venta.

Muchos de ellos son sometidos a tratamientos especiales, caso de las cabezas de ternera, callos, manitas, etc., que son escaldados y limpiados correctamente. Algunas veces incluso se comercializan previamente cocidos.

LOS PRINCIPALES PUNTOS A TENER EN CUENTA A LA HORA DE COMPRAR DESPOJOS SON:

- Que éstos sean muy frescos, de lo contrario se descomponen con mucha facilidad. Si están viejos, presentan un color oscuro y un aspecto seco.
- Que estén perfectamente limpios de suciedades, impurezas y excesivos vestigios de sangre.


Y por último, tendremos muy en cuenta la reflexión que hemos hecho con anterioridad sobre la edad del animal del que procedan los despojos, no comprando principalmente vísceras que procedan de animales adultos ya que pueden resultar nocivas.

Siendo, además éstas, de menor calidad, más duras y con sabores más fuertes y acentuados.



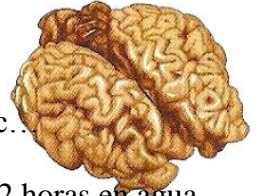
CLASIFICACION

A) SEGUN SU COLOR Y TEXTURA:

- **GELATINOSOS:** cabezas, pies, manos, callos o tripas, ya sean de ternera, cerdo o cordero. Dentro de los despojos, éstos son los que están considerados de inferior calidad y valor culinario.
 - ♦ **BLANCOS:** criadillas, sesos, mollejas y tuétano.
 - ♦ **ROJOS:** corazón,  riñones, hígado y lengua.

B) SEGUN EL TIPO DE DESPOJO Y EL ANIMAL DE QUE PROCEDEN:

- **SESOS:** Denominación culinaria del cerebro de los animales de carnicería. Los sesos de cordero o de ternera son de color rosa claro y de textura delicada. Se suelen preparar troceados o fileteados fritos a la romana, a la manteca negra, etc.



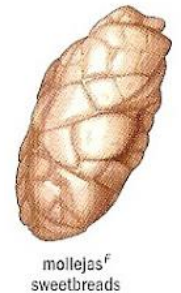
Se deben limpiar, blanquear en agua fría para desanjarlos por lo menos durante 12 horas en agua fresca, que se cambiará varias veces en el curso de la operación. Luego le quitaremos la membrana y los hilillos de sangre coagulada que lo rodean y los pondremos de nuevo a remojar hasta que queden muy blancos.

Algunas veces se procede a escalfarlos en agua con un chorreón de vinagre y algunos aromáticos (pimienta en grano, laurel, etc...) para posteriormente, limpiarlos con mayor comodidad.

- **LAS MOLLEJAS:** Las mollejas de cordero y ternera son de sabor delicado y color claro. Requieren cierta preparación antes de cocerlas, siendo necesario lavarlas, remojarlas y limpiarlas concienzudamente.

Distinguiremos dos clases de mollejas: las interiores, que son el páncreas del animal (mollejas de estómago) y las de garganta, que son el timo.

- **Las interiores** son más tiernas y se pueden freír, saltar o emparrillar.
- **Las de garganta**, al ser más duras, se suelen brasear.

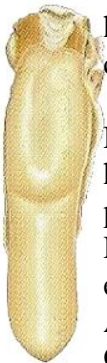


- **LOS CALLOS:** Los callos que más se suelen utilizar proceden de los dos estómagos de los bueyes y las vacas. Los callos sencillos proceden del primer estómago o panza y los de redecilla, generalmente más tiernos, proceden del segundo estómago o redecilla.



Estos despojos se venden limpios, lavados y blanqueados, a veces también cocidos. Si se compran crudos, hay que cocerlos durante bastante tiempo. En España, se hacen los callos en un estofado rojo, con pimentón (a la madrileña) o en un guiso (con garbanzos).

- **LAS LENGUAS:** La de ternera es la más apreciada por su delicado sabor, puede llegar a pesar hasta 2 kg; aunque también se suelen usar las de cordero y cerdo, aunque poseen menor valor culinario.



La lengua se puede utilizar fresca o salada. Debe ser puesta para su limpieza por espacio de 2 ó 3 horas en agua fría. Tras haber quitado las partes no comestibles y la piel que la cubre, podremos proceder a cocinarla.

La piel se elimina fácilmente, introduciendo la lengua en una olla con agua fría, llevándola a ebullición y dejándola hervir por espacio de unos 20 minutos (dependiendo del tamaño).

A continuación, se saca de la olla, se escurre y se le arranca la piel.

Generalmente se estofa o se brasea igual que la carne de buey o vaca.

La lengua de ternera se suele salar y después cocer, para posteriormente tener uso como fiambre cortada en finas lonchas, denominándose "*lengua escarlata*".

- **LOS RIÑONES:** Los riñones tienen un sabor fuerte característico y son considerados como un manjar exquisito. Antes de proceder a cocinarlos, se limpian localmente de la grasa que los recubre y se elimina la telilla que la separa del riñón propiamente dicho.

En algunas excepciones, se deja parte de la grasa, para que transmita durante la cocción su sabor peculiar (riñones de ternera a la parrilla) o bien para que haga de capa protectora (caso de los riñones asados enteros en el horno).

Los de ternera y cordero son más apreciados, al ser más tiernos y menos fuertes en su sabor a orines.

Los riñones no deben hervir durante la cocción (pues quedarían pastosos) y ésta deberá tener lugar casi en el momento de servir, de forma muy rápida y a fuego vivo. No se deberán cocer en exceso, pues se resecarían.

El punto perfecto de cocción es: un color rosado para los de cordero y ligeramente dorado para los de ternera.



riñones^M
kidney

- **EL TUETANO:** Sustancia grasa, blanquecina o amarillenta, que se encuentra en el interior de los huesos alargados de los mamíferos. Algunas veces también se le denomina médula. Los huesos del hombro o fémures de bueyes y terneras contienen grandes cantidades de tuétano. Una vez extraído del hueso el tuétano, ha de ser puesto a blanquear en agua fría para desangrarlo y limpiarlo convenientemente.

En cocina se usa principalmente como componente de guarnición de sopas o salsas, o acompañando a las carnes salteadas o a la parrilla.

- **EL HIGADO:** El hígado es una buena fuente de hierro y probablemente la más popular de las vísceras que se consumen en los países occidentales.

El que posee un mayor valor culinario y más se suele utilizar es el de ternera. El de buey es poco apreciado, pues suele tener muchos nervios. El de cerdo, se suele usar en la preparación de terrinas y patés. Y el de cordero, se guisa con la asadura.

Se suele filetear y, una vez eliminados todos sus conductos y membranas, empanar y freír como si de un escalope se tratara, o bien pasándolo previamente por un poco de harina, salteándolo en un sauté, vuelta y vuelta, con ayuda de una materia grasa (aceite o mantequilla). También es habitual hacerlo a la parrilla. Algunas veces, se procede a cocinarlo entero, mechado o albardado con tocino, dispuesto en un recipiente idóneo y cocido en el horno. Pudiéndose también recubrir el hígado dispuesto con el recipiente en una costra comestible, tipo hojaldre o brioche.



higado^M
liver

DIFERENTES FORMAS DE COCINADO

Los despojos se cocinan con los mismos procedimientos y principios que las carnes, si bien deberemos tener muy en cuenta la particularidades de cada tipo y el animal del que proceden.

A) DESPOJOS GELATINOSOS

Los despojos gelatinosos son cocidos principalmente, hervidos en un caldo, con el que, una vez obtenida la cocción de los callos, manitas, cabezas, etc..., realizaremos la salsa de acompañamiento. Algunas veces las manitas o cabezas son braseadas, estofadas o bien rellenas.

También se pueden servir fríos, confeccionando en este caso una gelatina con el caldo de cocción. Con este tipo de despojos se confeccionan platos típicos de charcutería, caso de la cabeza de jabalí, etc.

B) DESPOJOS BLANCOS

Criadillas y sesos suelen ser fritos a la romana, previamente troceados o fileteados (generalmente en el caso de los sesos previamente escalfados). Los sesos también pueden hacerse salteados a la manteca negra .

Las mollejas si son duras se suelen brasear. estofar o cocer y si son tiernas se pueden saltar y emparrillar.

El tuétano suele ser cocido para proporcionar sabor en ciertas sopas y potajes, sirviéndose en ocasiones dentro de su propio hueso, cortado éste en rodajas de 2 ó 3 cm de espesor. También se utiliza en la confección de salsas (Bordelesa). Pero su sabor resalta mucho más cuando, previamente blanqueado, es puesto debajo de la salamandra o al horno (acompañado por algún condimento: chalota, perejil, mantequilla, etc...) hasta que comienza a desprender sus jugos y queda correctamente cocido, adquiriendo un sabor exquisito, caso del entrecote a la Bordelesa o alcachofas al tuétano.

C) DESPOJOS ROJOS

Los riñones y el hígado, se suelen cocinar a fuego vivo, bien a la parrilla, al horno o sauté .

El hígado se filetea y se puede empanar para así mantener el mayor número de jugos en su interior. En ambos casos, se debe proceder a cocer este tipo de vísceras justo en el momento de su degustación, dada su gran tendencia a resecarse.

El hígado, sobre todo el de cerdo, es utilizado en charcutería para hacer patés.

La lengua, más dura, puede ser salada y posteriormente cocida confeccionada como fiambre, o bien estofada o braseada.

En general, todos los despojos se pueden utilizar en la confección de platos de fiambrería o charcutería: patés, terrinas, galantinas. etc.

ELABORACION DE DESPOJOS EN BASE A:

- **RACIONAMIENTO (CORTE)**
- **FORMA DE COCCION**
- **SALSA**
- **GUARNICION O ACOMPAÑAMIENTO**
- **FORMA DE PRESENTACION**

Llegados a este punto al igual que la carne, dependiendo de los factores arriba indicados, podremos confeccionar una gran variedad de platos a base de despojos.

Ahora bien, aquí nos encontramos con que las particularidades de estos productos, su menor polivalencia en cuanto a diferentes cocciones, racionamiento, etc. nos limitan y condicionan en mayor medida su preparación. Si bien la experiencia y destreza que iremos adquiriendo con el transcurso de los años y su asidua preparación nos pondrán en el buen camino.

I. PRINCIPALES DERIVADOS CÁRNICOS

Son derivados cárnicos todos aquellos productos alimenticios con carne o con despojos animales, sometido a diferentes características primitivas.



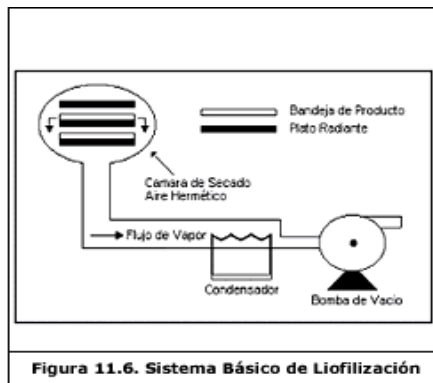
preparados total o parcialmente con tratamientos que modifican sus características primitivas.

En éste apartado nos referiremos a las técnicas fundamentales que permiten obtener éstos derivados.

- **PRODUCTOS DESECADOS:**

Es una de las más antiguas técnicas de conservación. Consiste en eliminar agua de constitución del género:

- En la técnica tradicional, por exposición al aire y al sol.
- En las técnicas industriales, por exposición al aire caliente (entre 40-50°C) y seco.



Con frecuencia una técnica de desecación se combina con algún otro proceso, como la cecina, que se somete a la salazón, se deseca y se curan en frío.

Dentro de las técnicas de desecación hay que destacar la **liofilización**, que se basa en una deshidratación por sublimación, es decir, se provoca la conversión del agua contenida en el alimento en estado sólido (congelado) en agua en estado gaseoso (vapor) y su posterior eliminación. Se utiliza éste método para preparar pequeños trozos de carne que se utilizan en la confección industrial de sopas, rellenos, etc.

- **PRODUCTOS COCIDOS:**

La técnica de cocido consiste en someter la carne o mezclas de carne en un moldeo y cocción, generalmente en su envase, que además de dar el acabado final al producto, actúa como técnica de higienización (por lo menos una pasteurización), lo que permite una conservación prolongada. El representante de ésta técnica es el jamón cocido.

- **PRODUCTOS CURADOS:**

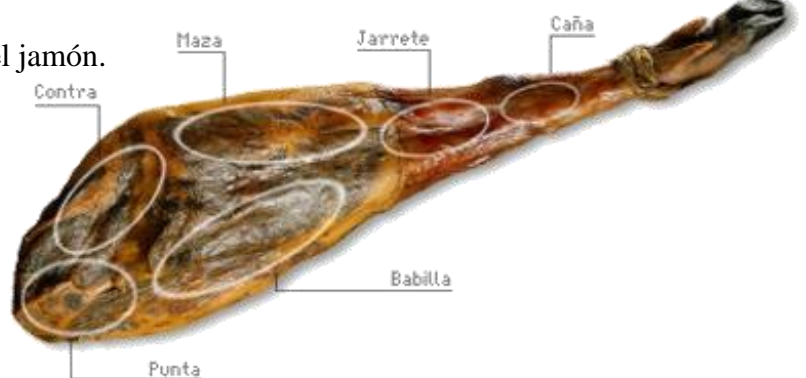
La técnica del curado consiste en la adición de cloruro sódico (sal), nitrito y nitrato sódicos a la carne; también se puede añadir azúcar junto con otros ingredientes para mejorar el sabor.

La sal favorece la exudación de agua, hasta que se estabiliza y luego para (ósmosis)

La sal nítrica asegura que se mantenga el color del producto.

El azúcar se encarga de favorecer el desarrollo de unas bacterias que impiden elevadas pérdidas de agua.

El alimento curado más común es el jamón.



• **EMBUTIDOS:**

Son derivados cárnicos caracterizados por la preparación de una masa que puede tener como base carne, despojos, grasa (en diferentes proporciones) y sales. Además según el producto pueden llevar especias, condimentos, frutos secos, almidones, hortalizas, verduras, etc...; una vez la masa está lista, se introduce en tripa natural o artificial y se procede a su acabado que puede ser: Cocerlo, ahumarlo, secarlo, curarlo o una mezcla de éstas técnicas.

Ejemplos:

- Embutido y crudo: chorizo
- Embutido y curado: salchichón
- Embutido y cocido: salchichas
- Embutido, cocido y ahumado: Salchichas tipo Frankfurt

▪ **Embutidos crudos**

Se elaboran con carne y tocino crudos que se mezclan con sal nitrosa y especias. Una vez introducido todo en la tripa, comienza un proceso de maduración biológica, ya que el agua se evapora y la albúmina que se desprende ayuda a que la masa se compacte.

Productos Cárnicos Tradicionales y denominaciones consagradas por el uso



chorizo^M
chorizo



pepperoni^M
pepperoni

- ♦ **EL CHORIZO:** Los ingredientes básicos en la elaboración del chorizo son: carne magra de cerdo (en algunos casos puede llevar también carne de vacuno o de jabalí), sal, ajos, grasas en distintas proporciones, pimentón dulce o picante (que no se añade en la elaboración de chorizos blancos), nitratos, ácido ascórbico y edulcorantes que favorecen la maduración. Estos ingredientes y las cantidades varían según la región donde se elabore, así como la forma de prepararlo. Para su elaboración, se mezclan todos los ingredientes y se dejan macerar durante un día o un día y me-dio. Transcurrido el tiempo, se procede a embuchar el relleno en tripas de cerdo y se procede a utilizarlos directamente en la cocina, o bien se cuelgan para que se sequen y maduren, para que puedan ser consumidos de forma directa a posteriori.

- ♦ **SALCHICHAS BLANCAS:** Están elaboradas con materias primas cárnicas crudas que en primer lugar se trocean y se pican: carne magra de cerdo, panceta y condimentadas en algunas ocasiones con hierbas aromáticas y con especias. A continuación se añade sal en forma de hielo que libera la albúmina y absorbe el agua. El hielo se deshace con el calor evitando así el calentamiento, perjudicial para el poder aglutinante, elaborándose así el relleno, que se denomina farsa. Una vez introducido en la tripa, se calienta a unos 75° C y se escalfa. La albúmina se cuaja, adquiriendo una consistencia sólida (algunas variedades se ahúman para añadirles sabor).

Ejemplos:

Salchichas de jamón, salami para cocer, mortadela.

La masa de las salchichas es blanca cuando en lugar de sal nitrosa se utiliza sal común. Sirvan como ejemplo las salchichas blancas y las salchichas de cerdo.



salchicha^F de Toulouse
Toulouse sausage



salchicha^F merguez
merguez sausage



andouillette^F
andouillette



mortadela



salchicha^F chipolata
chipolata sausage



salchicha^F de Frankfurt
frankfurter

▪ Embutidos curados



salami^M de Génova
Genoa salami



salami^M alemán
German salami

- ♦ **EL SALCHICHÓN:** Los ingredientes básicos en la elaboración del salchichón son: carne magra de cerdo, panceta, grasas, sal, lactosa, especias y tripa. En primer lugar se trocea la carne y a esta masa se le añaden las especias, las grasas, la lactosa y se embute en tripa natural de cerdo. Posteriormente se colocan en secaderos durante un mes y medio aproximadamente y transcurrido el tiempo ya está listo para su consumo.

- ♦ **EL LOMO:** Se elaboran con lomos de cerdos castrados o fuera de celo que no hayan tenido gestación. Además del lomo, lleva como ingredientes pimienta, pimentón, otras especias, sal, nitritos y nitratos, glucosa y ascorbato sódico.
- ♦ **EL JAMÓN Y LA PALETILLA EN SALAZÓN DE CERDO:** Una vez que los cerdos han sido sacrificados, las paletillas y los jamones se salan para obtener los famosos jamones ibéricos de cerdo. Así permanecerán secándose entre uno y dos meses, donde pasarán posteriormente a secaderos naturales. donde adquirirán el sabor y olor característico.



jamón^M serrano
prosciutto

Todo el proceso se puede dividir en cinco fases:

- **Salazón:** introducción de sal en la masa muscular, favoreciendo la deshidratación y conservación.
- **Lavado:** una vez transcurrido el tiempo de salazón, se lavan en agua tibia para eliminar la sal adquirida.
- **Reposo:** las piezas se trasladan a cámaras especiales de uno a dos meses para asentarse. La sal se reparte perfectamente por toda la pieza, deshidratando totalmente los tejidos.
- **Secado:** este proceso, que dura alrededor de 8-9 meses, se realiza en secaderos naturales que tienen una temperatura superior a los 10° C. En esta fase, los jamones adquieren su olor y sabor característico, así como un reparto homogéneo de las grasas por los tejidos.
- **Maduración:** en esta última fase, los jamones y paletas terminan de madurar lentamente en bodegas especiales a la misma temperatura que en la fase de secado entre 9 meses y un año y medio.

Dependiendo de la alimentación, se distinguen tres tipos de jamones ibéricos:

- **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA:** jamones de cerdos alimentados exclusivamente de bellotas.
- **JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO:** jamones de cerdos alimentados prácticamente con bellotas, variando su alimentación en los últimos meses, donde además se alimentan con piensos autorizados.
- **JAMÓN IBÉRICO DE CEBO:** jamones de cerdo que son alimentados exclusivamente con piensos autorizados.

Características organolépticas del jamón

a) El Color

El color de la carne se debe básicamente a la presencia del pigmento muscular mioglobina, cuyo contenido en la carne de cerdo es muy bajo; no obstante, la mioglobina de la musculatura del jamón experimenta un aumento paulatino al reducirse el contenido acuoso, al tiempo que al incrementarse la concentración de sal se producen modificaciones químicas que dan lugar a una coloración roja intensa durante el curado.

b) El Veteado o Marmorizado

Se debe a la presencia de grasa que se localiza entre las fibras musculares y en el interior de éstas, y que se observa a simple vista al corte. La cantidad de veteado una característica propia de la raza porcina ibérica y su presencia suele aumentar con la edad del animal. Su mayor o menor proporción influye en la concentración de mioglobina, existiendo, pues, una relación entre el veteado y el color de la carne.

c) El olor y sabor: aroma.

Son sensaciones altamente relacionadas y que conjuntamente constituyen el Aroma.

El aroma de la carne se debe a determinados compuestos volátiles (aminoácidos, péptidos, nucleótidos...).

Durante la maduración del jamón ibérico tienen lugar procesos enzimáticos hidrolíticos. Asimismo la grasa del jamón sufre procesos oxidativos que influyen en el aroma del producto final. En estos procesos intervienen, en gran medida, las enzimas tisulares, así como los microorganismos presentes durante la maduración.

d) La Jugosidad

La sensación de jugosidad es originada por dos componentes: la humedad que se produce al mezclarse la mastilación y el efecto estimulante de la grasa sobre el flujo salivar, siendo esta última más duradera que la inicial.

Está, por tanto, más relacionada con el contenido graso que con la capacidad de retención de agua de la carne. En el caso del jamón también se ve influida por la sal, actuando esta de forma similar al contenido graso.

e) El Salazonado

Con independencia de su influencia sobre la jugosidad, el grado de salazón es uno de los determinantes básicos de la sapidez y de la calidad del jamón, y tanto mejor será la pieza, cuando más dulce o menos salada se presente.

Las motas o puntos blancos que aparecen en ocasiones entre la carne del jamón son una garantía de calidad del producto. Se trata de una acumulación de cristales de tirosina, un aminoácido liberado por la acción de las enzimas que actúan en la curación del jamón. En realidad su presencia indica un bajo contenido en sal y un proceso largo y lento de curación y por lo tanto una gran calidad.

Características mínimas del jamón de cerdo ibérico:

- Peso entre 6 y 9 kilos.
- Tiempo de Curación: de 18 a 30 meses.
- Pezuña negra o gris oscura generalmente (sólo la variedad torviscal puede presentar partes sin pigmentos o blancas).
- La Pata debe ser fina y estar depilada, y no necesariamente ha de ser de color negro.
- Corte serrano en «V» con el hueso pelviano «Violín», serrado a ras del jamón.
- En general el jamón presentará un aspecto «estirado».
- La grasa que presenta ha de ser de color amarillo-grisáceo y de consistencia blanda.
- Al tocar la grasa, esta quedará fácilmente en los dedos fundiendo entre ellos a frotarlos, dando un tacto suave y deslizante (Jamón de Cerdo Ibérico de Bellota).

- En el Jamón de *Cerdo Ibérico de Pienso*, la grasa es más dura y cerúlea, resbala bastante y en los dedos se aprecia más granulosa.
- El jamón de cerdo ibérico al corte presenta las típicas *Vetas Blancas* o marmorizado, debido a la infiltración de grasa en su carne.
- En el etiquetado de la pieza debe exigirse que figuren los datos de identificación de origen indicando los antecedentes del cerdo al que corresponde el jamón (Raza y Alimentación).

Consejos prácticos para su degustación

- Colocar el jamón sobre el jamonero con la base de la pezuña hacia arriba. Servirse de un cuchillo largo, flexible y de corte afilado.
 - Retirar la corteza y el tocino externo sobrante.
 - Cortar en lonchas muy finas cuidando que todas lleven adheridas tocino intermuscular
 - No servirlo frío.
 - Cortarlo inmediatamente antes de su consumo, mantendrá así todo su aroma y sabor.
- ♦ **LA CECINA:** Es la carne proveniente de los cuartos traseros del ganado de vacuno, conservada con sal común y sal nitrificante, desecada durante un mes y medio, ahumada y curada durante aproximadamente un año. Es de color granate, tiene un sabor muy característico, ligeramente salado y es algo fibroso.

- ♦ **EL LACÓN:** Recibe esta denominación la paletilla o el brazuelo de cerdo curado en sal durante un mes y que posteriormente es lavado, secado y madurado. Se distinguen dos tipos de lacón dependiendo de cómo ha sido alimentado en los últimos meses de vida: el clásico, que ha sido alimentado con bellotas, cereales y tubérculos y el normal, que ha sido alimentado con piensos.



bacón^M americano
American bacon

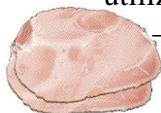


bacón^M canadiense
Canadian bacon

- **Embutidos cocidos**

Se elaboran con materias primas cárnicas, como, por ejemplo, la lengua o el jamón, siendo la gelatina de los cueros o cortezas y los huesos los que posteriormente le darán mayor consistencia.

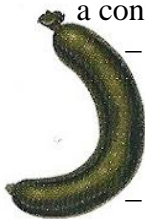
- ♦ **JAMÓN COCIDO:** Solamente puede venderse con esta denominación el jamón de cuarto trasero, pudiéndose encontrar en diferentes formas: forma natural, forma de bloque, forma de pera, dependiendo las formas fundamentalmente de los moldes utilizados.



- Paleta cocida: procede de la paleta de cerdo y se tiene que vender con esta denominación. Los jamones cocidos tienen que guardarse en un lugar frío, al igual que la carne fresca.

jamón^M de York
cooked ham

- ♦ **LA MORCILLA:** Existen distintos tipos de morcilla dependiendo de los ingredientes que la componen, destacando dos tipos fundamentalmente, los cuales estudiaremos a continuación:



morcilla^F
black pudding

- La primera, la morcilla de cebolla, está compuesta por una masa con manteca, cebolla picada, pimienta, canela, clavo, y sangre. Posteriormente se embucha la farsa en tripa, se cuece en agua hirviendo hasta que al pincharla no salga sangre y por último se cuelga a secar.
- La segunda, elaborada además con arroz cocido y sin cebolla en muchos casos y con pimentón, piñones, ajos, cilantro, jengibre o hinojo en otros.

- ♦ **LA LONGANIZA:** La longaniza es un embutido largo y angosto preparado con carne de cerdo adobada con sal y pimienta. Se consume fresca. Si se deja secar al aire se obtienen otros embutidos como la sumalla o el fuet. Cruda, es la que en Catalunya se la denomina butifarra, que se suele freir o hacer a las brasas y parrillas. Es de la misma familia la salchicha cruda, que se embucha en una tripa delgada y sirve para acompañar platos de pasta, huevos o arroz.
- ♦ **EL PATÉ DE HÍGADO:** Suele ser una mezcla de hígado de cerdo, oca, pato, etc., con otros ingredientes y líquidos alcohólicos que posteriormente van cocidos en terrina al baño maría. Según la textura final, se clasifican en patés gruesos, de textura fina y muy fina.



- ♦ **EL FOIE GRAS**

- Introducción:

El foie gras (en francés ‘hígado graso’), es el hígado hipertrofiado de una oca, pato o ganso que ha sido sobrealimentado. Tiene un sabor delicado, muy diferente al del hígado normal de pato o ganso.

Para su producción se utilizan dichas aves acuáticas migradoras puesto que disponen de una capacidad natural para acumular grasa en el hígado, sin enfermar, que posteriormente utilizan para sus largas migraciones.

Para considerarse foie gras, conforme la legislación europea, se deben dar las siguientes condiciones: el hígado de estas aves tiene que pesar un mínimo de 250 gramos en el caso de los patos y un mínimo de 400 gramos en las ocas; debiendo haber sido alimentadas mediante un proceso de cebado.

(Reglamento (CEE) n.º 1538/91 de la Comisión, de 5 de junio de 1991, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 1906/90 por el que se establecen normas de comercialización aplicables a las aves de corral.)

La oca, desde luego, está en el origen del foie, según todos los testimonios históricos. Existen de forma corriente unas 20 clases de ocas.

- El Cebado

El cuidado cebado de los patos y las ocas es esencial si se quiere conseguir un foie de excepcional calidad.

Desde el nacimiento hasta las 3 semanas, el pollito queda encerrado. De las 3 semanas hasta las 10 o 12 semanas se compone de una dieta equilibrada entre la cantidad de comida para ingerir y el plazo durante el cual se ingerirá, para ampliar su estómago y prepararlo al cebado.

A partir de la semana 14, empieza el cebado. El cebado no les produce ningún dolor, ya que tanto el pato como la oca tienen tendencia a la bulimia, siendo ellos quien al cabo de unos días reclama más comida. Al día se ceban 2 o 3 veces, durando el proceso de 3 a 4 semanas.

Básicamente su nutrición está compuesta por maíz hervido, más una materia grasa para que actúe como lubricante. Durante el periodo total de cebado, las ocas y patos absorben entre 30 y 20 kg de comida respectivamente.

- ♦ Un foie de pato normal pesa de 400 a 700 grs.

- ♦ El de oca oscila entre 500 y 900 grs.

Actualmente, de cara a los adelantos científicos y a la demanda del mercado, la cebadura de patos y ocas se practica todo el año. Un hígado de pato o de oca, no es un hígado enfermo, de forma natural, no son animales que logran hartarse, ya que cuanto más comida se les dé, más comerán, y a su ritmo, podrían también llegar a tener un hígado hinchado; pero tardarían más.

En los mataderos, se matan, despluman, se les saca las vísceras, se valora la calidad de un foie por su procedencia, su color, la uniformidad de su textura, su relativa firmeza, se retiran los nervios y se tratan de tal o tal otra manera (crudo, fresco, semi-cocido, en conserva).

– Como Elegir Un Foie:

Los foies de ocas y de patos se diferencian por los siguientes elementos:

- El talón del foie de oca es grueso y macizo, mientras el de pato es más estrecho y puntiagudo.
- Los 2 lóbulos del foie de oca aunque diferentes, se parecen tanto en forma como en volumen. En cambio, el de pato, el lóbulo pequeño es francamente más pequeño y su forma tiene poco que ver con el lóbulo grande.
- El foie de oca, a pesar de la raza del animal, el ligeramente más rosado, el de pato más amarillo.



El foie se ha de ver muy fresco, bien liso, y tener un olor suave, nada fuerte. Su color ha de ser uniforme en toda la superficie, sea rosado o amarillo. Aunque se ofrece foie todo el año, la mejor temporada a nivel precio/calidad es noviembre y enero.

– Categorías del Foie en el Mercado.

- ♦ **CRUDO:** No se cuece. Se conserva 1 semana a 0-4 grados al vacío con hielo. Se preelabora, dejando templar el foie, retirando los nervios con cuidado, ayudándonos con un cuchillo tipo “puntilla”. Se puede consumir crudo (está de moda) salteado o parrilla.
- ♦ **FRESCO:** Su cocción es a 65-70 grados, se conserva 3 semanas a 0-2 grados, al vacío en terrina. Es el “señor” de los foies. Es la forma que mejor conserva los aromas y la calidad del producto. La mejor fórmula es la cocción al vacío, después de haber retirado los nervios. Se degusta bien frío, sin guarnición, sólo con pan tostado y vino más bien dulce como un Sauternes, Malvasía... y pimienta recién molida. Para cortarlo calentar entre cada corte, un cuchillo liso en agua caliente.
- ♦ **EN CONSERVA:** Cocido a más de 110 grados. Se conserva 4 años y se envasa en lata o bote. Al igual que el vino, mejora envejeciendo. Es de textura más prieta, tiene aromas más apagados, más estandarizados.

Según la legislación sobre etiquetado, las diferentes denominaciones de foie, conllevan un contenido mínimo de éste en el producto:

- ♦ FOIE-GRAS : 100% de foie .
- ♦ PARFAIR DE FOIE GRAS D'OIE DE CANARD : mínimo 75% de foie .
- ♦ PATÉ,GALANTINE,PUREE, MOUSSE : Implican contenido entre 20-50% .

La legislación exige, que la etiqueta de todas formas, debe indicar precisamente el contenido del envase.

El foie, conlleva una especie de magia en cuanto a su color, textura tan lisa y aterciopelada , sus aromas , una especie de perfección natural de los manjares. Se introduce más fácilmente como entrante o como segundo.

– Degustación del foie-gras

Contrariamente a lo que algunos creen,

- ♦ el FOIE-GRAS CRUDO se cocina con mucha facilidad. Para cocerlo en sartén o plancha se debe escalar, a trozos de 1,5 cm de espesor, y cocinarlo durante 1 minuto por cada lado, la sartén caliente y el fuego vivo, sin ninguna materia grasa.
Si se respetan estos consejos, no pasará que las células del hígado liberen grasa. El cocinarlo de manera cuidadosa nos proporciona unas lonchas crujientes por fuera y blandas por dentro.
- ♦ El FOIE-GRAS MI-CUIT Y EN CONSERVA es preferible comerlo al inicio de la comida, porque el paladar tiene toda la sensibilidad y así apreciamos plenamente el gusto. Lo mismo sucede si se sirve en los aperitivos. Para beber, champagne, cava o vino como el que se sirve con el foie-gras.
- ♦ Para el FOIE-GRAS ENTERO, en principio es mejor no untarlo sobre nada, pero se puede servir sobre pan, o bien degustarlo solo con el tenedor, debe dejarse fundir lentamente en la boca.

• OTROS DERIVADOS CÁRNICOS:

▪ Carne picada y productos cárnicos elaborados con carne cruda

La carne picada cruda ofrece a los microbios unas condiciones de vida ideales, estropeándose lógicamente muy pronto. La normativa sobre carne picada, regula la manipulación de la carne cruda y picada, siendo su finalidad proteger al consumidor, mediante:

- ♦ Protección de la salud mediante normas sobre la composición de los productos.
- ♦ Protección contra el fraude mediante normas sobre la composición de los productos.

La normativa sobre carne picada afecta tanto a la elaboración y manipulación como al comercio de productos procedentes de carnes crudas y picadas de animales sacrificados o cazados.

Se debe tener en cuenta:

- ♦ La carne o los productos cárnicos deberán estar crudos y picados si han de someterse a estas normas severas.
- ♦ Los establecimientos hosteleros pueden elaborar productos a base de carne picada para el consumo, picada y elaborada al momento, pero no la pueden vender.

- ♦ Los aparatos utilizados para picar carne deberán limpiarse como mínimo cada vez que se utilicen, desmontándolos totalmente y desinfectándolos minuciosamente.
- ♦ La carne solamente se debe picar el mismo día de su elaboración, aunque es fundamental picar la carne y elaborarla al momento, porque cada segundo que toma contacto con el aire es un segundo más que está contaminándose. Si no fuera a utilizarse en ese mismo momento, la temperatura de almacenamiento no debe ser superior a +3° C, además de estar bien envuelta en papel transparente hasta el momento de utilización, que debe ser lo más rápido posible.
- ♦ La carne picada y los productos de carne picada solamente pueden congelarse en los establecimientos hosteleros sí disponen de un congelador que alcance una velocidad de enfriamiento de 1 cm/h. Para ello se requieren unas temperaturas de entre -35° y -40° C, denominándose “**ultracongelación**” a este proceso.

Composición obligatoria

La carne picada (picada y pesada) está compuesta por carne pobre en nervio, que no ha sufrido ningún tratamiento excepto la aplicación de frío y no tiene ningún aditivo.

Contenido de grasa:


Picada de ternera: 20%
 Picada de cerdo: 35%
 Mezcla de ternera y cerdo: 30%




La carne picada con cuchillo para el steak-tartar y/o hamburguesas está compuesta solamente de carne de ternera pobre en nervios y con poca grasa (la más recomendable es la de solomillo), que no ha sufrido ningún tratamiento excepto la aplicación de frío y que tiene un contenido de grasa máximo de un 6 por ciento. La carne picada se pone rápidamente gris por influencia de la sal, la cebolla. etc., añadida, por lo que en los establecimientos hosteleros el steak-tartar se sirve sin preparar con los ingredientes necesario pero sí con ellos alrededor.



Gelatinas: Resultan de disolver el colágeno por calor. Se usan piel, tendones y huesos. Se utilizan para elaborar geles en postres, espesantes en salsas y sopas y como espumantes de productos aireados.

- **Extractos y jugos de carne:**  Se suele obtener de carne de baja calidad y despojos muy triturada y que se pasa por una corriente de agua a 90°C, se sala y se concentra por evaporación. El producto final es un residuo al que se le añaden condimentos y se envasa en tarros de cristal para su esterilización. Se usa para enriquecer caldos y salsas.



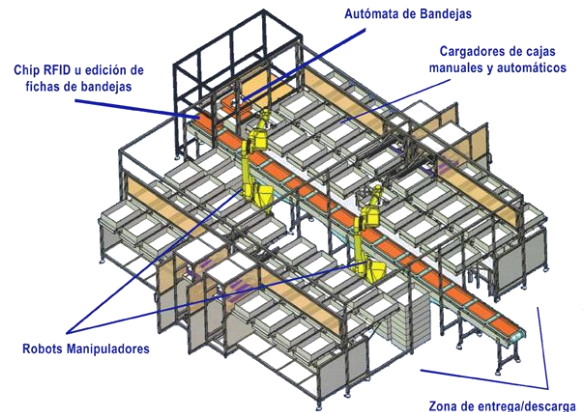
- **Carne soluble:** Sólo se usa a nivel industrial.
- **Caldo de carne:**  Se elabora con carnes de distinta calidad más o menos grasas. Se suelen añadir sal, potenciadores de sabor y condimentos. El caldo admite muchos tratamientos tecnológicos, como concentración o liofilización.
- **Cocina 45 (4ª y 5ª Gama)**
 La industria alimenticia ofrece un amplio surtido de productos cárnicos, adecuados tanto para ser empleados en la cocina caliente como en la fría.

- ♦ **Cocina Caliente**
 Además de las conocidas conservas y los productos congelados de siempre, ahora ofrece el mercado “*componentes de menú*”



refrigerados”. Dichos productos se refrigeran inmediatamente después de ser elaborados y se envasan en bolsitas individuales de una ración o en bolsas grandes de muchas raciones. Para estos preparados se suelen emplear métodos de cocción combinados, como por ejemplo, estofado y breseado con salsa:

- | | | | |
|------------|--------|--------------------------------|----------|
| De vaca | {
{ | Gulash | Rollitos |
| | | Asado | Estofado |
| De ternera | {
{ | Rollitos de ternera | |
| | | Salteado de ternera a la crema | |



Almacenamiento




Para preservar y mantener la calidad es imprescindible asegurar la cadena de frío a una temperatura de entre 0° C y +2° C, pudiéndose conservar la mayoría de los productos unos 10 días bajo estas condiciones.

Regeneración

«Regenerar» un alimento significa calentarlo, o, dicho de otra manera, llevar a temperatura de servir a la mesa, pudiéndose realizar dicho proceso de diferentes maneras. En cualquier caso, el alimento preparado se deja dentro de la bolsa. Las bolsas de ración se calientan introduciéndolas en agua caliente o destapadas en horno adecuado, mientras que las bolsas grandes se pueden calentar en una olla a presión. Las bolsitas de ración también se pueden calentar en el microondas, perforando previamente la bolsa para que no se produzca excesiva presión.

♦ **Cocina Fría**

Los establecimientos especializados ofrecen una amplia paleta de productos que se conservan una semana a unos 4° C aproximadamente.

- Los **pasteles** son preparaciones a base de una farsa fina, a veces también con trozos, cubiertas por una capa de masa. 
- Las **terrinas**  son preparaciones a base de una farsa fina que ha de cocerse en una fuente (observación: fuente de barro).
- Las **galantinas** son cuerpos de animales rellenos; por ejemplo, la galantina de ave. 

Estos productos se deben cortar de una manera especial y colocar sobre una fuente, con una colocación concreta para cada producto.

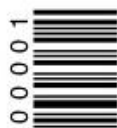


BIBLIOGRAFIA

- ELABORACIONES Y PRODUCTOS CULINARIOS. Pascual Laza Muñoz, Jerónima Laza Muñoz, Paraninfo.
- ESCUELA DE LA CARNE. Federación madrileña de industrias de carnes.
- LA BUENA COCINA. Harold McGee. Debate.
- LA COCINA DE LA CARNE: TÉCNICAS CULINARIAS. UNIDAD FORMATIVA 3. Juan Navarro Barrios. Federación Española de Hostelería (FEHR).
- LA COCINA DE LA CARNE: "ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA". Juan Navarro Barrios. Federación Española de Hostelería (FEHR).
- LA COCINA DE LA CARNE: UNIDAD DIDÁCTICA PARA EL PROFESORADO. Juan Navarro Barrios. Federación Española de Hostelería (FEHR).
- LA COCINA DE REFERENCIA: MANUAL PARA PROFESORES, ESTUDIANTES Y PROFESIONALES. TOMO II (Gran Premio De Literatura Culinaria De La Academie Nationale De Cuisine Para La Edicion). Michel Maincent Morel. Limusa.
- LA COCINA Y LOS ALIMENTOS: ENCICLOPEDIA DE LA CIENCIA Y LA CULTURA DE LA COMIDA. Harold McGee. Debate.
- LAROUSSE GASTRONOMICO EN ESPAÑOL.
- MODERNIST CUISINE. EL ARTE Y LA CIENCIA DE LA COCINA. VOLUMEN 3: ANIMALES Y PLANTAS. Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet. Taschen.
- PROCESOS DE COCINA. José Luis Armendáriz Sanz. Paraninfo.
- PROCESOS DE COCINA. Hermann Grüner, Reinhold Metz, Alfredo Gil Martínez. Akal.
- PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA. Nuria Pérez, Juan José Civera. Síntesis.
- TÉCNICAS CULINARIAS. Juan Pozuelo Talavera, Miguel Angel Pérez Pérez. Paraninfo.
- TÉCNICAS CULINARIAS. Hermann Grüner, Reinhold Metz, Alfredo Gil Martínez. Akal.
- TÉCNICAS DE COCINA PARA PROFESIONALES. José Luis Armendáriz Sanz. Paraninfo.
- TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCINA. José Luis Armendáriz Sanz. Paraninfo.
- TECNOLOGÍA DE COCINA. Manuel Garcés. Paraninfo.
- TRATADO ELEMENTAL DE COCINA. Hervé This. Acribia.



COPIA ESTE LIBRO



¿Es cierto que descargar un disco de Internet es piratería? ¿Te reserva eso una celda a pensión completa? Los medios de comunicación, la industria discográfica y los superventas ya han decidido que eso es así y desde todos los pulpitos te recuerdan que tu destino está tras los barrotes. Tu hijo acabará en la cárcel quedando a la salida de prisión con todo un brillante futuro por detrás.



La invitación al miedo, la desinformación y la mentira no son más que una estrategia para conseguir perpetuar un negocio obsoleto.

En el mundo al revés los medios de comunicación califican como delito al ejercicio de un derecho, las multinacionales discográficas dicen defender a los cantantes a los que vampirizan y los superventas llaman piratas a sus propios fans.

Un avance tecnológico que beneficia a millones de ciudadanos ha dejado fuera de juego a un modelo de negocio. Utilizando la propiedad intelectual como lanza y a los medios de comunicación como escudo, la industria discográfica ha decidido librar una guerra que busca el imposible de congelar el tiempo.