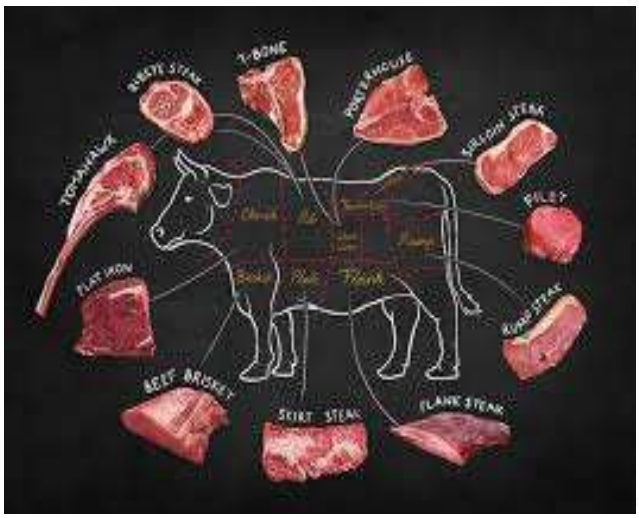
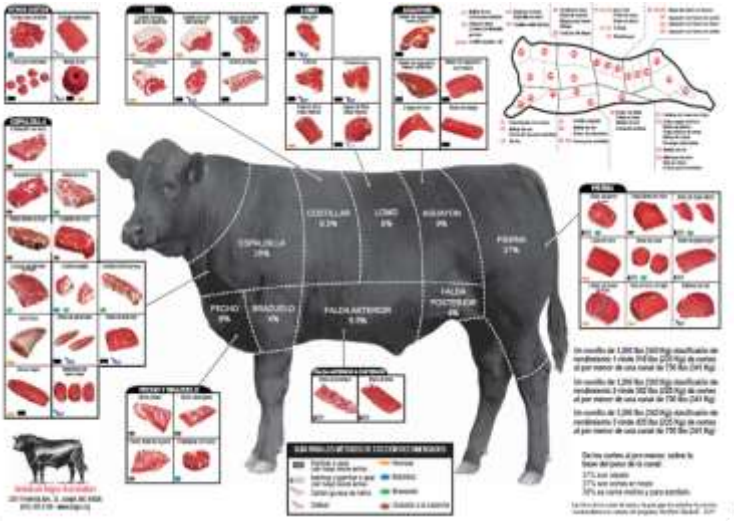




HABLEMOS DE CORTES DE CARNE

Clasificación de los cortes de carne por calidad, teniendo en cuenta varios factores, principalmente el marmoleo.

CARNE AMERICANA-NIVELES DE CALIDAD

USDA Prime - Carnes con la mayor cantidad de grasa intramuscular (marmoleo) provienen de los ejemplares más jóvenes y se encuentran en restaurantes exclusivos, son extra caros.

USDA Choice - los cortes tienen menos marmoleo y provienen sobre todo del lomo o de las costillas. Suelen tener menos jugosidad y sabor que el Prime pero también representa una alta calidad, son muy caros.

USDA Select - menor grado de carne, se encuentra en mercados y restaurantes. Es más magra con una textura más gruesa, con menor sabor, textura y jugosidad que los dos primeros.

CARNE BLACK ANGUS

Considerada como una de las mejores carnes a nivel mundial por su ternura, jugosidad y sabor exquisito, tiene prestigio internacional y es utilizada en la calidad USDA.

CARNE BLACK ONIX

Esta carne exclusiva proviene de ganado 100% black angus nacido y criado en granjas de Rangers Valley, Nueva Inglaterra, Australia, recibe el nombre Black Onix como denominación de origen.

CARNE WAGYU

Es una carne con bastante grasa intramuscular, muy valorada por su sabor y suavidad, proviene del ganado wagyu criado fuera de Japón, en Estados Unidos de América se suele cruzar con animales de raza Black Angus ya que este último ejemplar es más grande, mejorando el tamaño, después al producto de esta cruza lo mezclan con un wagyu y así sucesivamente", esto con el objetivo de lograr un mejor estándar de calidad.

EL MARMOLEO

Cantidad de grasa intramuscular que tiene un corte de carne, aporta jugosidad, sabor y textura, al ser expuesto al fuego o calor estás finas capas de grasa se derriten ayudando a suavizarla y aumentando su sabrosura.

TIPOS DE CORTES

ARRACHERA

Proviene del diafragma del animal, músculo que separa la cavidad torácica de la cavidad abdominal, corte muy común, se utiliza mucho en parrilladas.

TOP SIRLOIN

Se obtiene de la parte superior del lomo, a la altura del aguayón, conocido como "churrasco", corte magro, además es de poco marmoleo. uno de los mejores cortes para asar.

BEEF TENDERLOIN

Conocido como solomillo o tenderloin; de la punta se saca el filete miñón, turnedó de la parte intermedia y chateaubriand de la parte más gruesa. Proviene de la parte central del músculo Psoas mayor, es bajo en grasa, la carne más tierna de la res. Se preparan a la parrilla o al sartén.

NEW YORK STEAK

Proviene de la parte que sigue después de las costillas es de marmoleo y suavidad media, es muy popular, regularmente se cocina a la parrilla.

RYB EYE

Proviene de la zona entre la quinta y la onceava vértebra de las costillas de la res, es una carne muy suave, con un fuerte marmoleo, este corte es uno de los que tiene más sabor, se prepara en parrilladas o al horno.

T-BONE STEAK

Proviene de la sección que separa el lomo y el filete con un hueso en forma de "T". Tiene dos secciones: New york (pieza grande, marmoleo y suavidad media) filete de res (pieza pequeña, marmoleo bajo y máxima suavidad).

PORTERHOUSE

El Porterhouse es uno de los cortes más finos de carne, es el "Rey de los T-Bones", es mucho más grande y a veces se sirve para dos personas, la mejor manera de cocinarlo es asarlo a las brasas.

COWBOY

Corte muy fino, se extrae del costillar, se distingue por su forma redonda, con un hueso corto en un extremo, el corte se asemeja a una paleta, carne muy suave y jugosa, preparación: a las brasas.

TOMAHAWK

Corte exclusivo, gran filete grueso con hueso, proviene de las costillas anteriores, con mucha grasa intramuscular que junto con el hueso confieren gran sabor y jugosidad, peso en torno a 1,2 kg, para compartir, su nombre viene de las antiguas hachas de guerra usadas en Norteamérica por los indígenas (sioux) se cocina a las brasas.

CORTES BAÑADOS EN ORO

El oro de 24 kilates es un metal libre de sabor, blando y no contiene químicos, es algo extravagante en cocinas de lujo, confiere estatus de privilegio, son varios los tipos de

cortes que se envuelven con oro, por ejemplo el tomahawk y se sirve con cubertería de oro.

CORTES DRY AGED

Proceso de reposo al que se somete la carne (piezas grandes) para su añejamiento progresivo en refrigeradores, esto aporta mayor concentración de sabor. La temperatura y humedad se controlan, se guardan las piezas en un período de alrededor de 4 semanas, entre 1°C a 3°C. Varios son los tipos de corte que se maduran.

CHULETAS DE CORDERO

Se obtienen mediante el despiece de las costillas, desde la mitad del espinazo hacia el cuello del animal, suelen prepararse de diversas formas a la plancha, al horno, asadas, estofadas.

Ya sea a la plancha, a las brasas, al carbón, al horno o en sartén, los cortes de carne son deliciosos, algunos son económicos, otros son extremadamente caros.

Autor: Martín Holownia Cocinero Profesional