

# GUÍA DE TÉCNICAS DE CORTES Y DESPOSTE

**Chef Docente Alejandro Lara  
La Urbina Febrero 2018**

## **CORTES DE COCINA:**

Una de las habilidades básica que deberá conocer un Cocinero Profesional son todas las técnicas de cortes no solo de vegetales sino de los productos cárnicos y proteínicos (desposte) ya que es de suma importancia para la calidad del producto final que es el plato y presentación.

Cada uno de los cortes de los alimentos genera un final, un tiempo de cocción, una técnica a aplicar, colores específicos y texturas, es por ello que su importancia prevalece y por ende la supervisión de los mismos de acuerdo a su clasificación será estudiada en ésta guía.

## **DEFINICIÓN**

Dividir o separar un alimento mediante un instrumento cortante.

## **CLASIFICACIÓN**

En la Alta cocina los cortes a grandes rasgos los clasificaremos en dos grandes renglones de acuerdo a una proyección específica que serán:

- Por su Forma Geométrica
- Por su uso

## **SEGÚN FORMA GEOMÉTRICA**

### **Cortes alargados y rectangulares:**

En ésta subdivisión se colocarán los siguientes:

- **Julianas**
- **Batonette (Bastones)**
- **Pont Neuf (Puente nuevo)**
- **Jardinera**
- **Allumettes (Fósforo)**
- **Paillé (Pajilla o Cabello)**
- **Emmince (Plumas)**

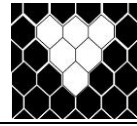
### **Cortes cuadrados o en Cubos:**

En ésta subdivisión se colocarán los siguientes:

- **Brunoise (Cubitos pequeños)**
- **Dados o Macedonia (Dados medianos)**
- **Cubos Parmentier (Dados grandes)**
  - **Maxime**
- **Paysanne (Rissolés)**

### **Cortes redondos:**

En ésta subdivisión se colocarán los siguientes:



- **Chips**
  - Souflés
  - Savoyarde
- **Rejillas**
- **Rondeles**
- **Vichy**
- **Noisette**
- **Parissienne**
- **Torneado**
  - Chateau
  - Cocotte (Diente)

**Cortes con características especiales:**

En ésta subdivisión se colocarán los siguientes:

- **Cuartos o Gajos**
- **Chiffonade**
- **Ecrassé**
- **Mirepoix (Matignon)**
- **Doble Cincelado**
- **Van Dicke**
- **Hacher**
- **Mignonette**
- **Fermiere**
- **Concasse**



**FINALIDAD DE LOS CORTES**

Al cortar los elementos de cocina bien sean cárnicos o vegetales lo hacemos con unas proyecciones específicas de acuerdo a su uso.


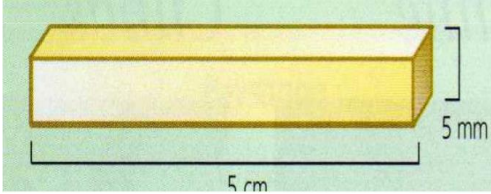

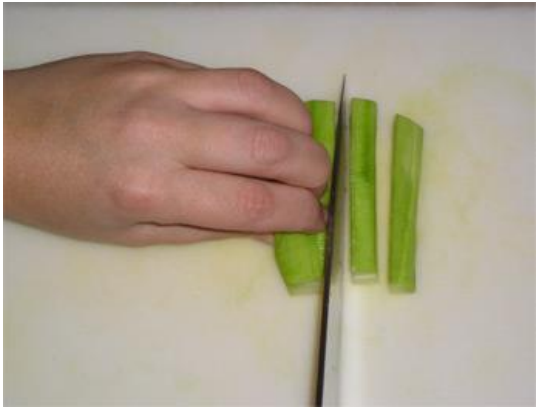
- Facilitar y reducir su tiempo de cocción
- Expandir y difundir en la preparación el máximo de sabores y aromas del elemento
- Aportar color a la preparación
- Aportar texturas a las preparaciones

**DESCRIPCIÓN DE LOS CORTES:**


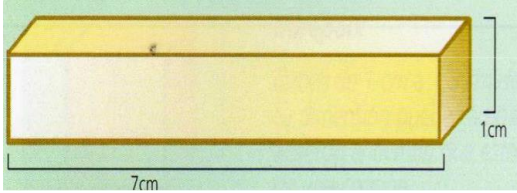
Por su forma Alargada:

<b>JULIANAS</b>	
<i>Características específicas:</i>	<i>Usos Comunes</i>
Son tiras largas de aproximadamente 5 a 7 mm de grosor por 5 a 8 cm de largo se aplica a todos los vegetales menos a las hojas verdes y cebollas.	Regularmente su uso es estético y de volumen, la cocina asiática la utiliza muy frecuentemente ya que proporciona volumen color y sus sabores predominan.
	<p>bastones de 6 cm de largo</p>  <p>2mm de ancho x 2mm de espesor</p>



## BASTONES O BATTONETTE

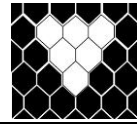
<i>Características específicas:</i>	<i>Usos Comunes</i>
Son cortes que van de 8mm hasta 1cm de grosor por 5cm de largo	Generalmente en papas, zanahorias, camotes, yuca, pepinos, calabacín, auyama entre otros.
	
	

## Pont Neuf (Puente nuevo)

<i>Características específicas:</i>	<i>Usos Comunes</i>
Son cortes que van de 1cm de grosor por 5 a 6cm de largo	Generalmente en papas y zanahorias
	

## Jardinera

<i>Características específicas:</i>	<i>Usos Comunes</i>
Son cortes que van de 1cm de grosor por 3 a 4cm de largo.	Generalmente en papas, zanahorias, camotes, yuca, pepinos, calabacín, auyama entre otros.
	



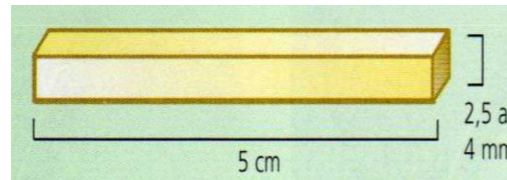
### Allumets (Fósforo)

**Características específicas:**

Es un corte que posee entre 2mm y 2.5mm de grosor por 5 a 8 cm de largo

**Usos Comunes**

Es aplicable a papas, camotes, yucas, entre otros. Regularmente su uso es estético y visual, se usa para Frituras o cocciones muy rápidas, salteados y adornos a sopas y cremas para aportar crujientes



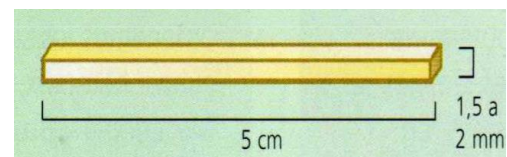
### Pailé (Cabello o Pajilla)

**Características específicas:**

Son que tienen menos entre 1.5mm y 2mm de grosor por 5cm de largo

**Usos Comunes**

Es aplicable a papas, camotes, yucas, entre otros. Regularmente su uso es estético y visual, se usa para Frituras o cocciones muy rápidas, salteados y adornos a sopas y cremas para aportar crujientes



### Emincé (Plumas)

**Características específicas:**

Son cortes que solo aplica a las cebollas, a hinojo y al repollo, es el paliativo de la Juliana en otros elementos

**Usos Comunes**

Regularmente su uso es aplicado a salsas, guisos, ensaladas y una multiplicidad de funciones ya que da estética y sabor al plato en su base.



Por su forma cuadrada o cúbica:

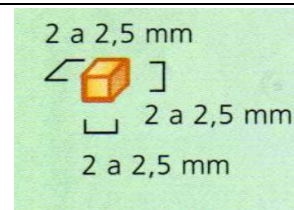
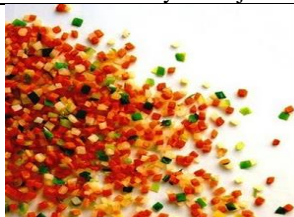
### Brunoise (Cubitos pequeños)

**Características específicas:**


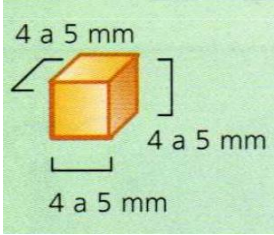
Cubos uniformes pequeños de 02mm hasta los 4mm, para funciones específicas y personales del Chef, éste podría solicitarlos con las descripción de 1, 2 o 3 dentro del rango de tamaño arriba descrito, se aplica a todos los vegetales menos a la cebolla y las hojas.

**Usos Comunes**



Se utilizan para guisos, salsas, ya que su tiempo de cocción es menor y el aporte de sabor es superior




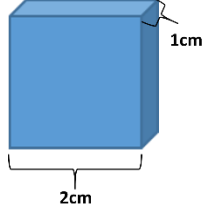
### Macedonia (Cubos o dados medianos)

<i>Características específicas:</i>	<i>Usos Comunes</i>
Cubos uniformes de 5mm se aplican las carnes, pescados y a todos los vegetales menos los tomates cebollas, hojas, ajíes. Entre otros. Se obtiene del corte de bastón.	Se utilizan para sopas, algunos guisos, estofados y algunas ensaladas y Algunas preparaciones del Chef.
	


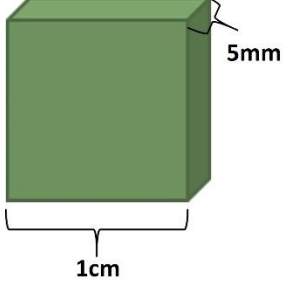
### Parmentier (Cubos Grandes)

<i>Características específicas:</i>	<i>Usos Comunes</i>
Cubos uniformes de 2 x 2cm se aplican las carnes, pescados y a todos los vegetales menos los tomates cebollas, hojas, ajíes. Entre otros.	Se utilizan para sopas, algunos guisos, estofados y algunas ensaladas y algunas preparaciones especiales del Chef.
	

### Maxime (Medios Cubos Grandes)

<i>Características específicas:</i>	<i>Usos Comunes</i>
Cubos uniformes de 1 x 2cm se aplican las papas y algunos vegetales menos los tomates cebollas, hojas, ajíes. Entre otros.	Se utilizan para sopas, algunos guisos, estofados y algunas ensaladas y algunas preparaciones especiales del Chef.
	

### Payssanne (Rissolés)

<i>Características específicas:</i>	<i>Usos Comunes</i>
Son cortes posteriores al Pont Neuf o Puente nuevo de cuadrados finos de 1cm de espesor por 1cm <sup>2</sup> aplicada a la papa, zanahoria, camote, pepino, calabacín, auyama entre otros	Regularmente su uso es estético y visual, se usa para Salsas, Sopas, Ensaladas, Guisos y algunas preparaciones específicas del Chef.
	

Por su Forma redondeada, cilíndrica u Ovalada.

## Chips

### Características específicas:

Son tajadas redondeadas sumamente finas de 1 mm de grosor por el ancho del elemento. Regularmente se aplica el cote mediante mandolina o rebanadora

### Usos Comunes

Regularmente su uso es para freír y crear texturizados en ciertas preparaciones, puede usarse en Papas, Plátanos, Camotes, Yuca, Zanahoria, remolachas entre otros.



## Souflés

### Características específicas:

Son tajadas redondeadas sumamente finas de 2 a 3 mm de grosor por el ancho del elemento. Regularmente se aplica el cote mediante mandolina o rebanadora

### Usos Comunes

Regularmente su uso es para freír y crear texturizados en ciertas preparaciones, puede usarse en Papas, Plátanos, Camotes, Yuca, Zanahoria, remolachas entre otros.



## Savoyarde

### Características específicas:

Es un corte aplicado a la papa exclusivamente donde se cortan láminas de 1mm a 3mm son completar a separación del elemento.

### Usos Comunes

Aplicable a Papas, Camotes y Zanahorias, o a alguna preparación específica del Chef.



## Rejilla

### *Características específicas:*

Son tajadas redondeadas sumamente finas de 1 a 3 mm de grosor por el ancho del elemento con orificios en el cuerpo que facilitan su cocción, se utiliza solo en papas.

### *Usos Comunes*

Regularmente su uso es para freír y crear texturizados en ciertas preparaciones.



## Rondelles

### *Características específicas:*

Cortes redondos aplicables a elementos cilíndricos que van desde 1cm a 3cm.

### *Usos Comunes*

Es un corte aplicado a Tomates, Cebollas, Zanahorias, Berenjenas, Calabacín, Yuca, entre otros elementos y otros utilizados específicamente por el Chef.



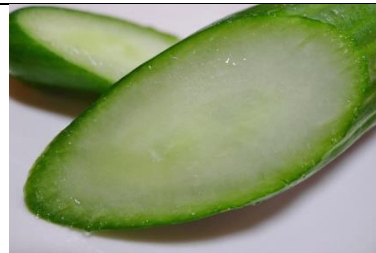
## Vichy

### *Características específicas:*

Son cortes redondos que van desde los 2 mm hasta 1 cm de vegetales ligeramente ladeado (oblicuos o diagonales) tales como zanahorias, pepinos, calabacín, apio, berenjenas entre otros.

### *Usos Comunes*

Su aplicación es regular en la cocina asiática, da forma y un toque estético a los vegetales, facilita su cocción ya que se produce más expedita.



## Noisette

### *Características específicas:*

Cortes de verduras y frutas por medio de un boleador o sacabocados pequeños (N° 18) con el que se extraen piezas de forma cilíndricas o de bolas más pequeñas que las parisienne. Se extraen de papas, zanahorias, ayuamas, calabacines, y frutas.

### *Usos Comunes*

Regularmente su uso es para freír o preparaciones muy personales de sopas o cremas personalizadas, con relación a las frutas para cocteles y ensaladas especiales.





### Parissienne

**Características específicas:**

Cortes de verduras y frutas por medio de un boleador o sacabocados pequeños (N° 20 o 22) con el que se extraen piezas de forma cilíndricas o de bolas. Se extraen de papas, zanahorias, auyamas, calabacines, y frutas.

**Usos Comunes**

Regularmente su uso es para freír o preparaciones muy personales de sopas o cremas personalizadas, con relación a las frutas para cocteles y ensaladas especiales.



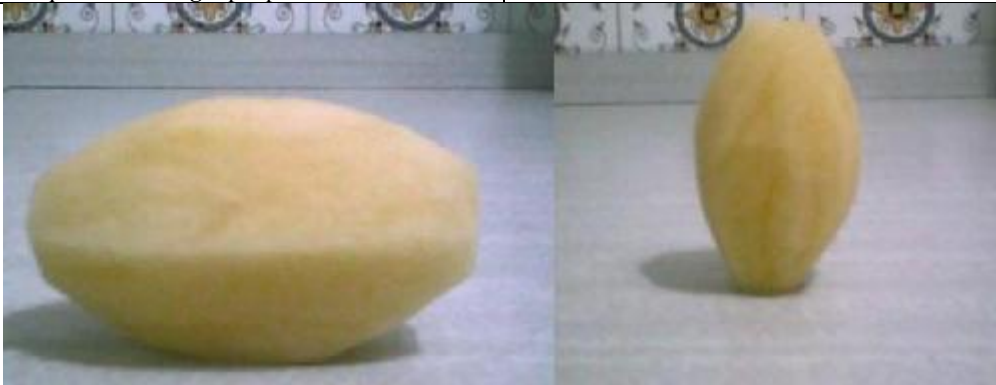
### Chateaux (Torneado)

**Características específicas:**

Cortes decorativo y moldeado que se aplica al camote, la yuca la papa y las zanahorias con el fin de darle forma ovalada equivalente a 60grs por pieza

**Usos Comunes**

Regularmente se utiliza en Papas principalmente, zanahorias y camotes, para cocerlas al vapor o hervidas.



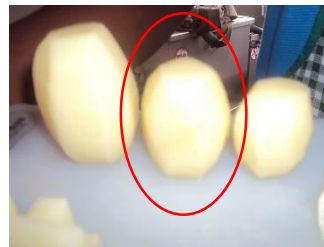
### Anglaise (Chateau)

**Características específicas:**

Cortes decorativo y moldeado que se aplica al camote, la yuca la papa y las zanahorias con el fin de darle forma ovalada equivalente a 40 grs por pieza

**Usos Comunes**

Regularmente se utiliza en Papas principalmente, zanahorias y camotes, para cocerlas al vapor o hervidas.



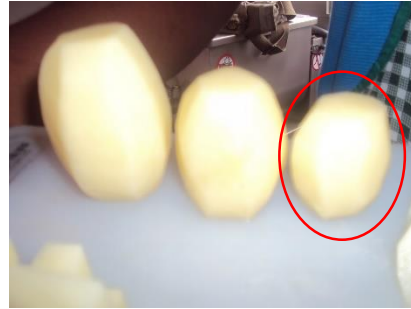
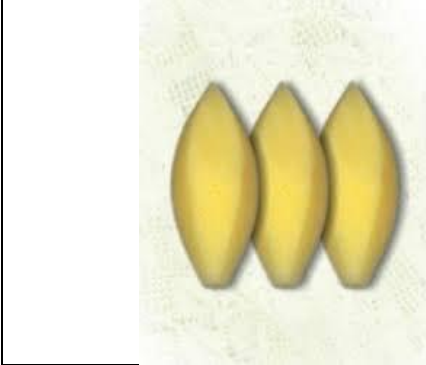
### Cocotte (Diente)

**Características específicas:**

Cortes decorativo y moldeado que se aplica al camote, la yuca la papa y las zanahorias con el fin de darle forma ovalada equivalente a 20 grs por pieza

**Usos Comunes**

Regularmente se utiliza en Papas principalmente, zanahorias y camotes, para cocerlas al vapor o hervidas.



Por sus Características Especiales de Forma

### Cuartos o Gajos

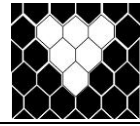
**Características específicas:**

Se obtiene cuando se corta en cuartos, en sextos y octavas partes una fruta o verdura redondeada en partes iguales

**Usos Comunes**

Se utilizan para sopas, algunos estofados, Breseados y algunas ensaladas.





## Chiffonade

### Características específicas:

Son tiras largas e irregulares de aproximadamente 1 a 3 mm de grosor se aplica a todas las hojas verdes las cuales se enrollan para cortarlas.

### Usos Comunes

Regularmente su uso es estético y de volumen, se utilizan en ensaladas y para dar color a ciertas preparaciones, también expone el sabor del vegetal.



## Ecrassé

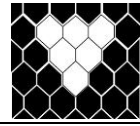
### Características específicas:

Si bien no es un corte propiamente dicho, se considera dentro de los mismos. Se usa para el ajo, almendras, nueces, etc. Lo que se hace es, con la parte plana del cuchillo, se aplasta el alimento, de esta manera es como que se rompe pero no pierde su forma en totalidad.

### Usos Comunes

Regularmente su uso es aplicado a salsas, guisos, y una multiplicidad de funciones ya que aporta sabor a la preparación.





### Mirepoix (Matignon)

**Características específicas:**

Es solo el corte en forma irregular de los vegetales que utilizamos para la preparación de fondos, salsas o sopas. Generalmente significa picado en cuartos sin importar que no tengan una forma artística definida.

**Usos Comunes**

Regularmente su uso es aplicado a salsas, guisos y sopas así como a una multiplicidad de funciones ya que aporta sabor a la preparación.



### Doble Cincelado

**Características específicas:**

Cortándose la cebolla a la mitad, se hacen dos cortes diagonales a las vetas de la cebolla para luego cortarlas en cubos pequeños e irregulares,, equivale al Brunoise en otros elementos

**Usos Comunes**

Regularmente su uso es uno de los principales en todas las preparaciones podemos citar, pico e gallo, ceviches, salsas, guisos, soffritos, granos entre muchos otros.



### Van Dicke

**Características específicas:**

Cortes de verduras y frutas de carácter artístico, con formas, flecos o dientes, se utilizan con frecuencia elementos completos.

**Usos Comunes**

Regularmente su uso es decorativo utilizando cuchillos y utensilios especiales para realizar las formas artísticas para adornar mesas y composiciones gastronómicas



## Hacher

**Características específicas:**

Cortes de hojas verdes muy pequeñas como el cilantro, perejil, albahaca, menta entre otras. Se inicia con chiffonade y luego se prosigue a un corte mucho más pequeño y constante.



**Usos Comunes**

Regularmente su uso es decorativo a los platos terminados, como también en guisos para dar color y aromas.



## Mignonette

**Características específicas:**

Cortes que se ejecuta solo a las pimientos primero aplastándolas con la hojas del cuchillo y luego cortándolas con su filo para crear un polvo menudo.



**Usos Comunes**

Regularmente su uso es para darle fuerza, sabor, textura y color a ciertas preparaciones especiales.



## Fermiere

**Características específicas:**

Corte que se ejecuta a vegetales partiendo desde los rondelos los cuales la lámina inicial se corta en dos partes o en cuatro partes obteniendo una media luna o un cuarto triangular.



**Usos Comunes**

Se aplica regularmente a las cebollas, pepinos, berenjenas, Calabacines, Yuca, camote maíz entre otros tipos de vegetales, su uso es estético o de preparaciones específicas del Chef.



## Fermiere

**Características específicas:**

CoRte que se ejecuta a vegetales partiendo desde los rondes los cuales la lámina inicial se corta en dos partes o en cuatro partes obteniendo una media luna o un cuarto triangular.

**Usos Comunes**

Se aplica regularmente a las cebollas, pepinos, berenjenas, Calabacines, Yuca, camote maíz entre otros tipos de vegetales, su uso es estético o de preparaciones específicas del Chef.



## Concasse

**Características específicas:**

Corte exclusivo que se aplica al tomate pelado y sin semillas cortados en cubos o trozos variados.

**Usos Comunes**

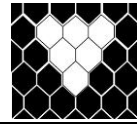
Su aplicación es diversa dependiendo de la proyección, se usa para guisos, sofritos, ensaladas, salsas guisos entre otros.



## CORTES DE CARNES, AVES,, CERDOS, PESCADOS Y MARÍSCOS

### CARNE DE VACUNO

Ampliando la información sobre la carne de vacuno, después de haber visto los Tipos de carne de vacuno y los Cortes de carne de vacuno, abordamos cuáles son las Categorías de la carne de vacuno que recientemente ha editado el folleto informativo Las Piezas de la Carne de Vacuno.











Las Categorías de la carne de vacuno se clasifican principalmente como:

- **Extra**
- **Primera A**
- **Primera B**
- **Segunda**
- **Tercera.**

Son categorías comerciales que se otorgan a cada corte dependiendo de su calidad, su contenido en grasa, tejido conjuntivo, etc., lo que hace apropiados distintos métodos de cocción para cada una.

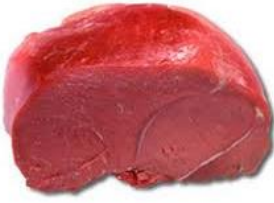


**Categoría Extra**




	<p><b>LOMO ALTO DE RES:</b> Carne limpia, jugosa y tierna que une la aguja con la quinta o séptima costilla, es la parte delantera del lomo y sus cortes son muy valorados, por ejemplo, el entrecot son los filetes que están entre las costillas, con el corte deshuesado se elabora el conocido <b>roast-beef</b> y con los huesos se disfruta de los succulentos chuletones. Es ideal para freír, hacer a la plancha, a la brasa o a la parrilla.</p>
 <i>Lomo</i>	 <i>Solomillo</i>
 <i>Filet</i>	




<p><b>LOMO BAJO (SOLOMO DE CUERITO):</b> La parte trasera del lomo es también magra, jugosa y tierna. Mientras el lomo alto son las cintas de las costillas largas, estas son las de las costillas cortas, su uso culinario es el mismo.</p>	
 <i>Solomo de Cuerito</i>	 <i>Lomo Filete</i>
 <i>Faux Filet</i>	

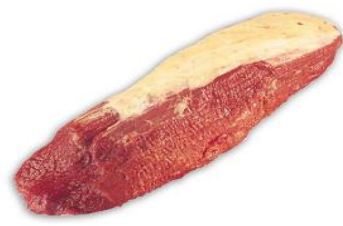


	<p><b>SOLOMILLO (LOMITO):</b> Uno de los cortes más valorados es el solomillo, situado en la cara interna del lomo bajo, se puede dividir en cabeza, centro y punta, además de otras partes más pequeñas como oreja, cordón y rosario. De la punta se obtiene el filet mignon, con los filetes gruesos del centro el tournedó y con la cabeza el chateaubriand. También se vende la pieza entera para asar. Se puede cocinar a la plancha, a la parrilla o frito, no se recomienda un asado demasiado prolongado.</p>
 <i>Lomito</i>	 <i>Solomillo</i>
	




**Categoría Primera A**

<p><b>BABILLA (POLLO DE RES):</b> Este corte de forma ovoide es más jugoso cuanto más cercano está a la cadera, de esta parte se obtienen buenos medallones y filetes ideales para todo tipo de cocción, la parte más cercana a la rodilla es más dura y se utiliza para guisar</p>			
	<i>Pollo de Res</i>		<i>Babilla</i>

		<p><b>CADERA (GANSO):</b> La parte más alta de la pierna trasera se divide en rabillo, cantero y corazón. Es un corte jugoso, tierno y con poca grasa, muy valorado también para hacer a la plancha, resultarán tiernos si están bien cortados, en perpendicular a la fibra.</p>	
	<i>Ganso</i>		<i>Cadera</i>

<p><b>CONTRA (MUCHACHO CUADRADO):</b> Es una de las grandes piezas que también resulta algo seca y dura por la poca grasa que contiene, ofrece filetes de calidad y de buena presencia, pero lo ideal es utilizarla para guisar y asar.</p>			
	<i>Muchacho cuadrado</i>		<i>Contra / Culata</i>




		<p><b>REDONDO (MUCHACHO REDONDO):</b> recibe este nombre por su forma, es una carne tierna, sin nervios y con poca grasa, es algo seca según su elaboración, pero menos que la contra. Acepta asados, guisos, mechados y en la elaboración de productos con carne picada.</p>	
	<i>Muchacho redondo</i>		<i>Redondo</i>

<p><b>TAPA (PULPA NEGRA):</b> Como su nombre indica, tapa todos los cortes de la pierna, también muy apreciada para hacer a la plancha o para freír. De buena presentación con zonas magras, es una carne tierna de la que se extraen los escalopes y escalopines, ideal para hacer a la plancha o rebozada.</p>			
	<i>Pulpa Negra</i>		<i>Tapa</i>







		<p><b>TAPILLA (PUNTA DE TRASERA):</b> Corte muy bueno para filetes, sin infiltraciones de grasa resultando un poco seca, ideal para rebozar.</p>	
	<i>Punta Trasera</i>		<i>Tapilla</i>

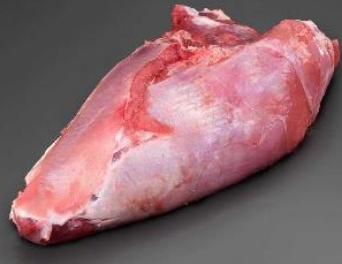



**Categoría Primera B**

<p><b>AGUJA (SOLOMO ABIERTO):</b> También conocido como filete de pobre, ocupa las cinco primeras vértebras dorsales uniendo el pescuezo con el lomo. Esta pieza es tierna, jugosa y adecuada para hacer a la plancha, frita, empanada e igualmente apta para guisos</p>			
	<i>Solomo abierto</i>		<i>Aguja</i>

		<p><b>BRAZUELO:</b> Ideal para guisar y hacer caldos, es una carne gelatinosa y con menos nervios que el morcillo.</p>	
			<i>Brazuelo</i>

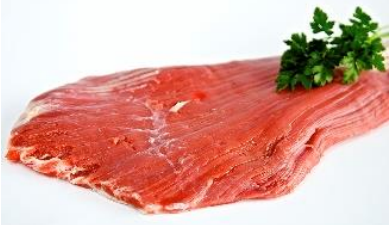



<p><b>CULATA DE CONTRA O CONTRATAPA (LAGARTO CON HUESO):</b> La culata de contra es una pieza jugosa, tierna y tendinosa. El corte se puede dividir por una membrana que apenas se aprecia en la degustación. Es un corte ideal para hacer filetes y brochetas o guisos como el fricandó</p>			
	<i>Lagarto C/Hueso</i>		<i>Contratapa</i>





	<p><b>ESPAJDILLA O ESPALDA:</b> Es una carne grasa y jugosa, se divide en cantero y plana, del cantero suelen hacerse filetes y del final que es más duro se hace carne picada y de la plana, que se conoce también como solomillo de carnicero, se hacen filetes para freír, aunque en general la espaldilla es apropiada para asar entera en el horno o elaborar guisos y estofados.</p>	
		

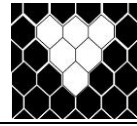
<p><b>PEZ (PALETA O CODILLO):</b> Esta pieza alargada también es tierna y jugosa, el nervio que la recorre es fácil de extraer. Ideal para asar o para hacer rellena.</p>		
		

	<p><b>RABILLO O PUNTA DE CADERA (CHOCOZUELA):</b> Forma parte de la cadera y suele ir en el mismo corte aunque su categoría comercial es algo inferior. El centro es más tierno que los extremos, es una carne interesante para hacer filetes y escalopines, para picar, para guisar o para hacer rellena.</p>	
		

**Categoría Segunda**

<p><b>ALETA:</b> Corte muscular situado en la cavidad torácica, apoyada en el esternón. Es una carne dura y seca que requiere una cocción prolongada y para que resulte mejor, se hace rellena de ingredientes jugosos como la panceta.</p>		
		

	<p><b>LLANA:</b> Este corte magro es plano y está recubierto por una tela blanquecina que se llama tez, su sabor es muy agradable y bien guisado, en ragús y asados la llana resulta tierna y jugosa. Con la llana también se elabora el steak tartar.</p>	
		



**MORCILLO, JARRETE O VENAS (LAGARTO):**

También llamado jarrete o zancarrón, es la parte baja de las patas que ofrece una forma irregular de carne magra, melosa y con muchas fibras. Con él se elabora el tradicional cocido madrileño y muchos otros guisos y estofados. Su corte transversal es el conocido ossobuco.



**CARRILLADA:** También llamadas carrilleras, es una pieza magra excepcional para hacer largas cocciones a bajas temperaturas, ofreciendo una textura muy melosa. Son los músculos masticadores del animal, conoce más sobre las carrilleras aquí.



**Categoría Tercera**

**COSTILLAR (COSTILLAS):** Son la serie de huesos cartilaginosos que tienen parte de la carne de la falda, con él se elabora el tradicional churrasco.



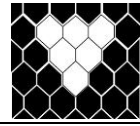
**FALDA:** La zona abdominal se conoce también como vacío y matambre. Aunque es un corte con bastante nervio es gelatinosa y muy sabrosa. Se cocina en rellenos, guisos y estofados, además de obtener de ella la carne picada con la que elaborar hamburguesas o albóndigas.







*Bavette*

**MORRILLO:** Son los músculos que unen el pecho por la parte posterior. Ideal para la elaboración guisos de larga cocción, ofreciendo una carne jugosa.

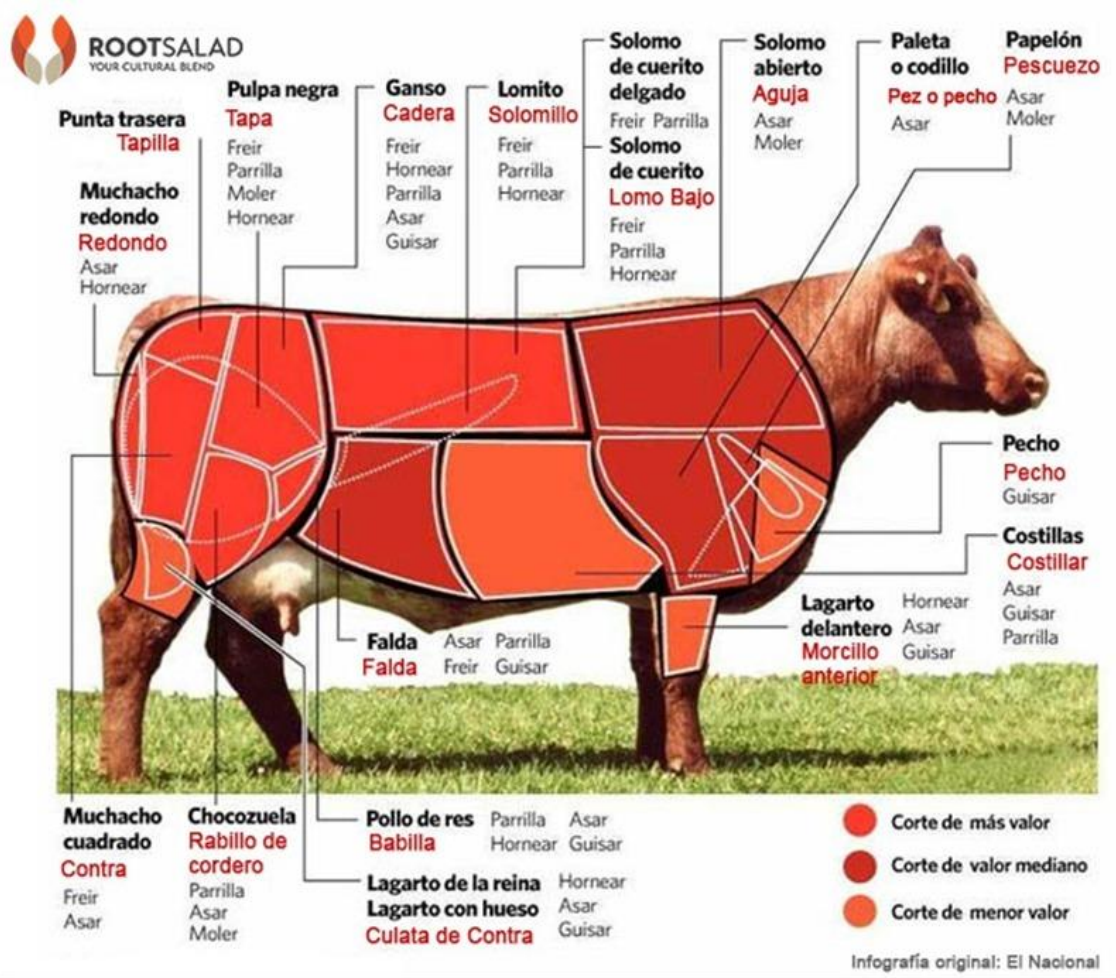




	<p><b>PECHO:</b> Este corte es poco valorado por su gran proporción de huesos, tendones y tejido conjuntivo, posee mucha grasa, lo que ayuda a que sea sabrosa, por eso se utiliza generalmente en la elaboración de caldos y algunos guisos.</p>				
					

<p><b>PESCUEZO O CUELLO (PAPELÓN):</b> Es una carne que une la cabeza con el tronco del animal, es seca, con mucho nervio y tejido conjuntivo, ideal para caldos, estofados o guisos.</p>					
					

	<p><b>RABO:</b> El rabo ofrece una carne gelatinosa pegada a las vértebras finales de la cola del animal. Contiene grasa y resulta muy sabrosa, es ideal para guisos largos y caldos. El plato más popular es el guiso de rabo de toro.</p>				
					



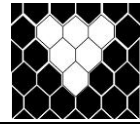
## CORTES MÁS USADOS DE LAS CARNES EN LA ALTA GASTRONOMÍA

### Filete T-Bone/Porterhouse

Este corte posee lomo y filete, separados por un hueso en forma de “T”. Es un corte muy popular y fácil de diferenciar. El lomo tiene excelente textura y sabor. La parte del filete es más suave. No tiene mucha grasa y se venden en todas partes. El Porterhouse es más grande y tiene más carne.

**Método sugerido de cocción:** A la plancha o a la parrilla. **Peso Sugerido:** 400grs





### **Lomo (Tenderloin Steak)**

También conocido como lomito, lomo fino o solomillo. Es un corte del centro del lomo y es muy costoso. Tiene un gran sabor y su carne es tierna. Generalmente tiene 2 pulgadas de grosor. Su interior al cocinarlo queda casi crudo y bastante jugoso.

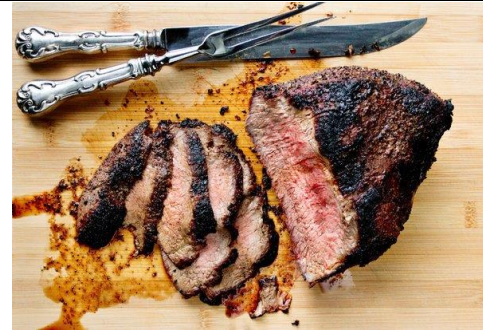
**Método sugerido de cocción:** A la plancha o a la parrilla. **Peso Sugerido:** 250grs



### **Cola de Cuadril (Tri-Tip Steak)**

Es el corte favorito del famoso asado californiano. Tiene forma triangular y es grueso, por eso es mejor cubrirlo para cocinarlo.

**Método sugerido de cocción:** Estofado, a la parrilla o a la plancha **Peso Sugerido:** 600grs



### **Churrasco o Solomillo (Top Sirloin)**

Es un corte de carne fino ovalado con grasa y ligero que tiene mucho sabor, jugos y textura. Este corte se obtiene de la parte superior del lomo y no contiene hueso.

**Método sugerido de cocción:** Al horno **Peso Sugerido:** 400grs



### **Bife Ancho (Rib Eye Steak)**

También conocido como ojo de costilla, lomo vetado, churrasco o muchacho redondo. Es uno de los cortes más finos, suaves y caros en el mercado. Proviene de la quinta a la décima primera vértebra del costillar de la res. Su carne es blanda y posee una gran cantidad de grasa que lo hace más tierno y de gran sabor.

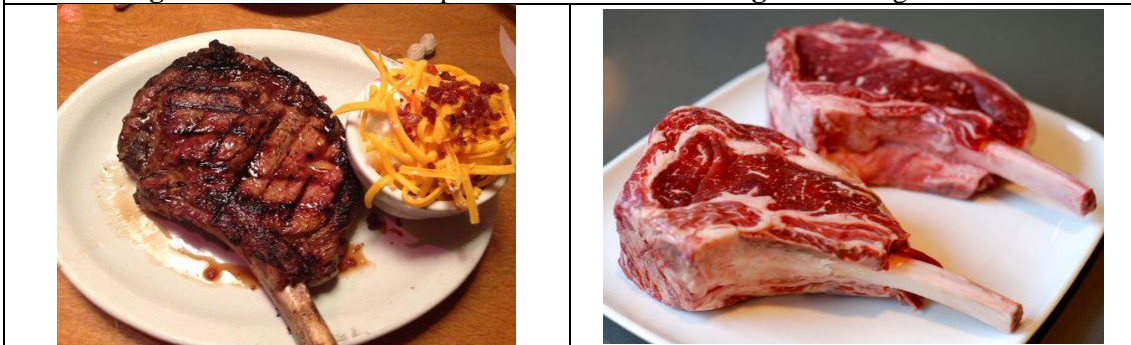
**Método sugerido de cocción:** A la parrilla o Plancha **Peso Sugerido:** 400grs



### **Bife Ancho con Hueso (Bone-In Rib-Eye)**

Tiene forma de paleta y es muy suave y jugoso. Contiene un poco de grasa y se obtiene del costillar de la res.

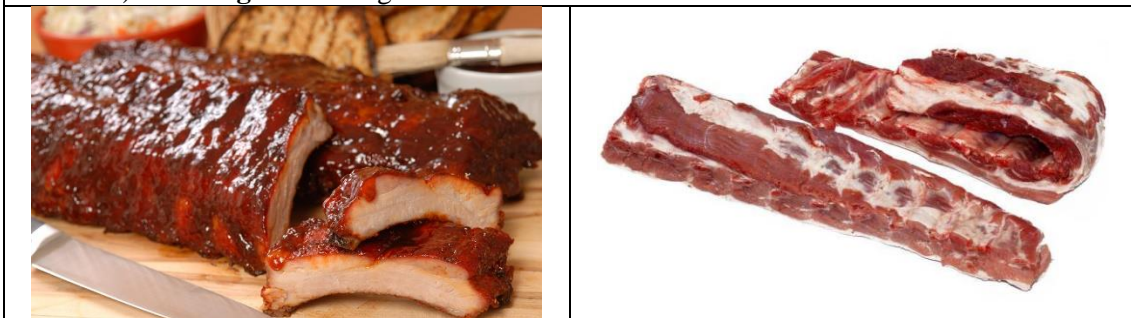
**Método sugerido de cocción:** A la parrilla o Plancha **Peso Sugerido:** 400grs



### **Asado de Tira (Back Ribs)**

Es un corte que proviene de la costilla de la res. Tiene abundante grasa y es alargado, con pequeños huesos intermedios. Suele ser la parte más tierna y carnosa.

**Método sugerido de cocción:** A la plancha o a la parrilla (para conservar sus jugos y suavidad). **Peso Sugerido:** 350grs



### **Falda (Skirt Steak)**

También conocido como arrachera o sobrebarriga. Es un corte que proviene del diafragma y se caracteriza por tener mucho sabor. Es ideal para preparar fajitas.

**Método sugerido de cocción:** Estofado o a la parrilla (marinar antes) **Peso Sugerido:** 350grs



### **Bife de Vacío (Flank Steak)**

Este corte es parte del diafragma pegado a las costillas. Es muy popular, parecido a la falda porque también es un corte magro y lleno de sabor.

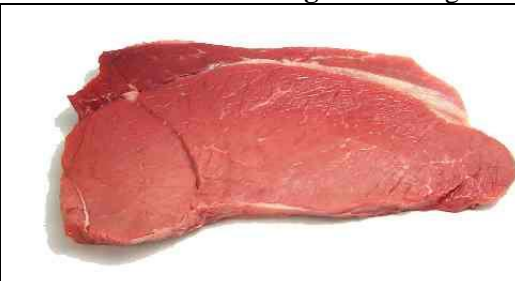
**Método sugerido de cocción:** Estofado o a la parrilla (marinar antes) **Peso Sugerido:** 500grs



### **Nalga (Top Round Steak)**

Es el corte principal que comprende la parte superior de la pata trasera. La falta de grasa hace que sea seco cuando se hace a la parrilla.

**Método sugerido de cocción:** Estofado, a la parrilla o al horno. **Peso Sugerido:** 600grs





## Pecho (Brisket)

Es un corte de carne de la zona del pecho, justamente detrás de la pierna del frente. Es una carne muy versátil, pero algo dura.

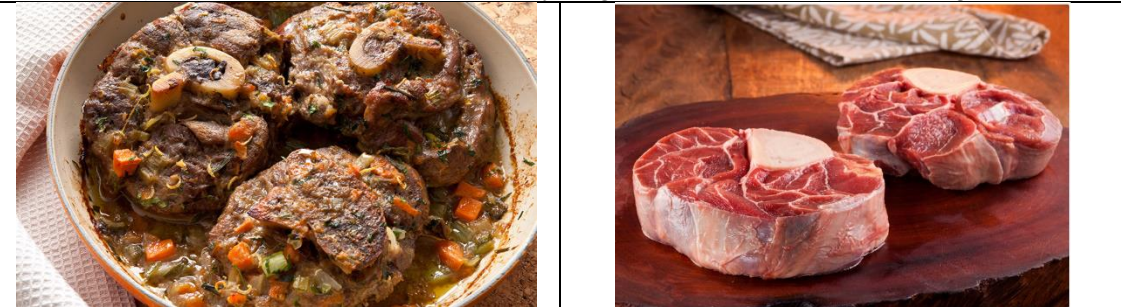
**Método sugerido de cocción:** Estofado o ahumado.. **Peso Sugerido:** 500grs



## Osso Bucco o Chamorro

Es un plato tradicional de la cocina italiana que se puede encontrar en Milán (capital de Lombardía), lugar de Italia de donde es originario. Desde la segunda mitad del siglo XX se ha hecho un plato también muy frecuente en diversas partes del mundo.

**Método sugerido de cocción:** horno, cocido y en guisados. **Peso Sugerido:** 350grs



## CORTES Y DESPIECE DEL POLLO

Lo más simple, para poder cortar un pollo, es utilizar un cuchillo de buena familia (en mi caso estoy utilizando un santoku...se está volviendo mi preferido), una tabla lo suficientemente grande para trabajar, un repasador para limpiar excesos y ganas de hacer bien las cosas...

Para empezar agarramos el pollo y le hacemos un corte por la parte de atrás del pollo, abriendo por el medio, siguiendo con el corte por la parte del esternón, dejando separado el pollo a la mitad...este corte se aplica para pollo a la parrilla.



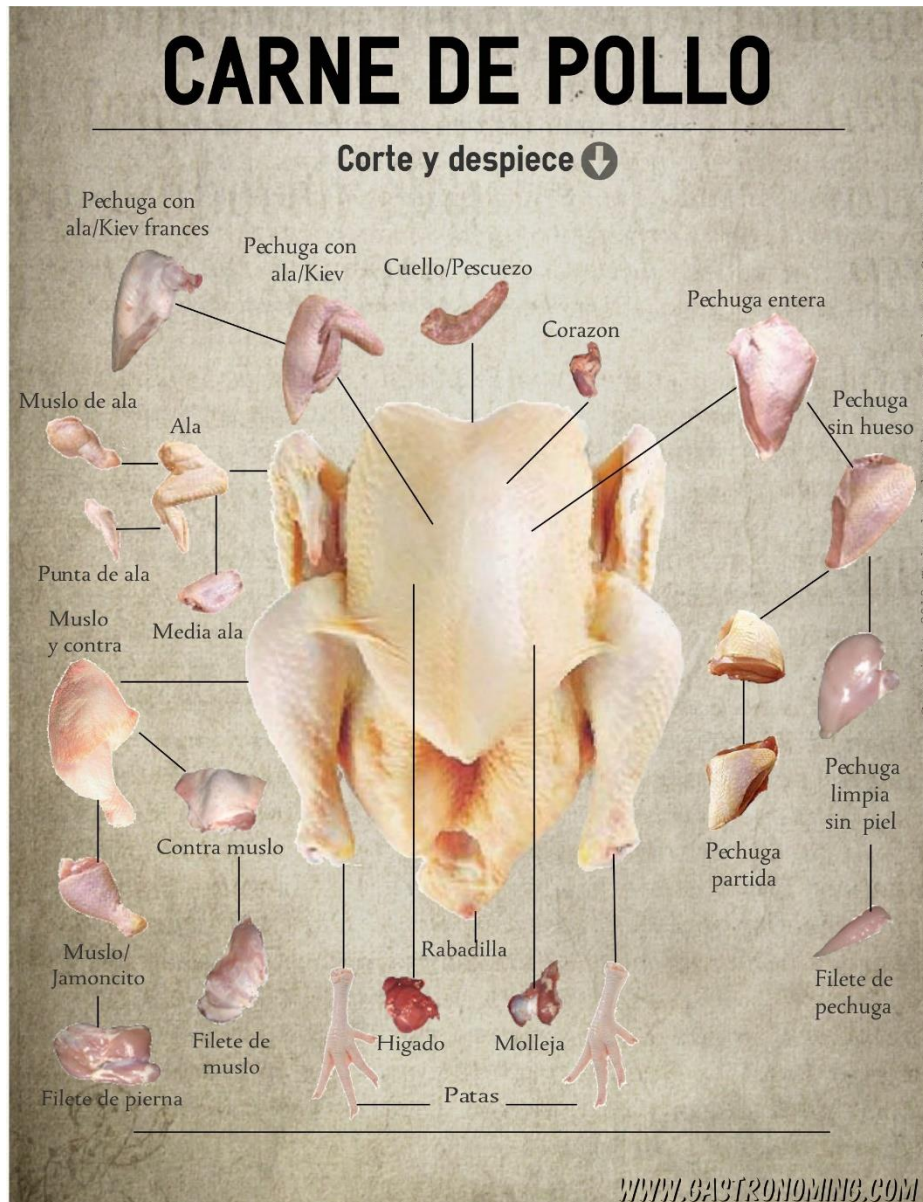
Después, cada mitad separar la pierna de la pechuga, así tendremos 4 porciones...ideales para preparar pollo al vino (Coq-Au-Vin), a la Cazadora, Platos criollos, etc...



Una vez que tenemos las porciones, agarramos cada una y partimos al medio, logrando obtener 8 porciones (especialmente cuando la familia crece y la crisis financiera aprieta...), estos cortes son los ideales teniendo en cuenta que cada porción cuenta con una cantidad considerable de carne, así no tienen quejas, de más huesos, menos carne o viceversa...



El pollo es uno de esos alimentos comunes, que, a diferencia del cerdo o la ternera, tiene en su despiece una similitud de cortes y piezas a nivel internacional, así también en su uso, no sucede así en la res y el cerdo (según su tipo), sus cortes, no solo pueden variar en forma sino también en nombres y usos, es decir, ya sea por el propio corte o por el tamaño y/o edad en la que sean sacrificados dichos animales, hay países en los que existen cortes que no se usan o existen en otros sitios, o lleven un nombre y un uso habitual de preparación diferente. El pollo o pollo industrial, que es, el ave gallinácea que encontramos comúnmente en los mercados, que con un ayuno adecuado antes de su sacrificio, el animal pasa a ser condenado con no menos de veinte semanas de vida y que se ha alimentado con piensos de una forma más acelerada que su proceso de alimentación natural, su peso oscila entre 1 y 3 kilos, en el segundo cuadro, las traducciones de las piezas al inglés y en infografía veremos el despiece habitual del ave más consumida en el mundo.



**CORTES DEL POLLO / CHICKEN CUTS**

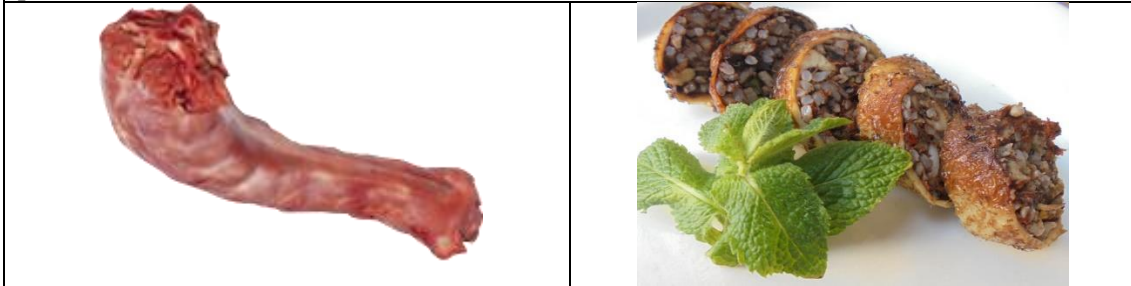
Cuello / Pescuezo Neck	Pechuga entera Breast skin-on bone-in	Muslo y contra muslo Leg-quarter with backbone
Pechuga con ala / Kiev Forequarter (breast and wing)	Pechuga sin hueso Breast without bone	Muslo / Jamoncito Drumstick
Pechuga con ala / Kiev Francés French Kiev	Pechuga limpia sin piel Breastfill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

Vamos a centrarnos en el despiece de las aves, y en especial, del pollo.

Pues bien les explico. Se suele dividir en 1/2 delantero o mitad delantera y 1/2 trasero o mitad trasera.

**Dentro del 1/2 delantero podremos distinguir:**

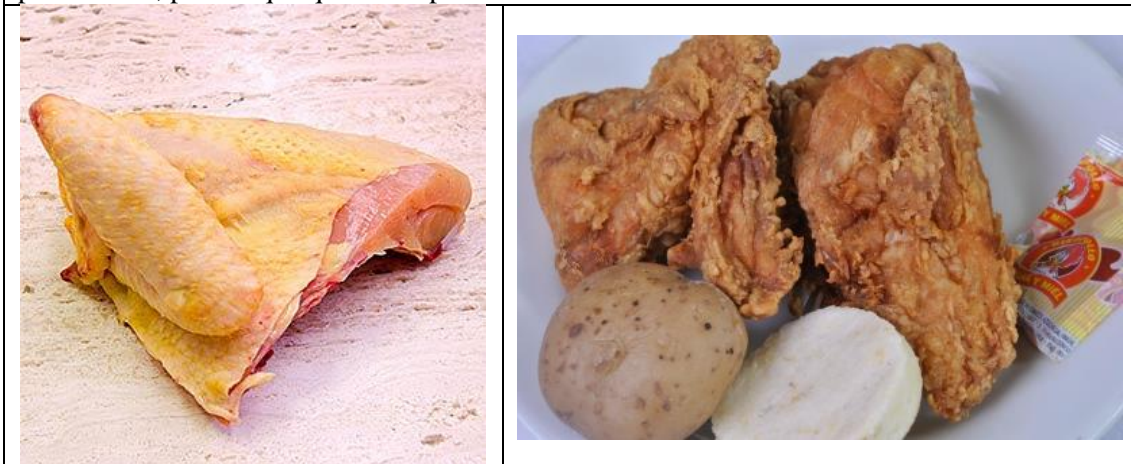
**Pescuezo:** al cual normalmente se le suele retirar la piel completamente y se suele emplear para la realización de fondos.



**Carcasa o Carapacho:** esta parte está formada por los huesos que comprenden las costillas y la columna, una vez que se han retirado tanto el cuello, como las pechugas. También se usa muchísimo para la realización de fondos.



**Cuartos delanteros:** es lo que llamamos vulgarmente las pechugas y las alitas. Evidentemente la utilización en cocina es muy extensa: ya sea para freír, para asar, para arroces, para fondos, para lo que queramos prácticamente.



**Suprema de pollo:** O lo que es lo mismo el cuarto delantero sin los huesos del tórax, con el hueso de la alita y la carne que le rodea. Aunque también se puede encontrar sin huesos, sin la alita y sin la piel. Suele ser utilizada para saltear o asar normalmente.



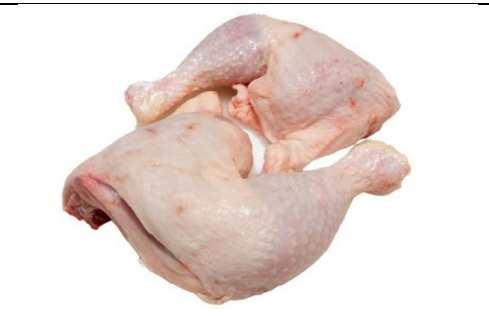
**Troceado:** El troceado de la pechuga se debe realizar de forma transversal y lo podemos usar para salteados y arroces.



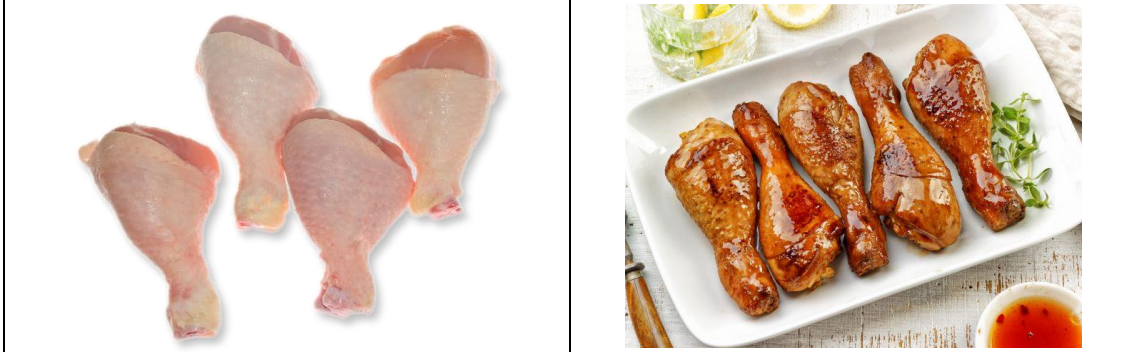
**Filete:** Los filetes de la pechuga se consiguen abriendo la pechuga por la mitad como si fuera un libro. En este caso se suele usar para empanar y para la plancha.



**Cuartos traseros:** formado por los muslos y los contramuslos. Quizás es la parte más sabrosa a la hora de cocinar.



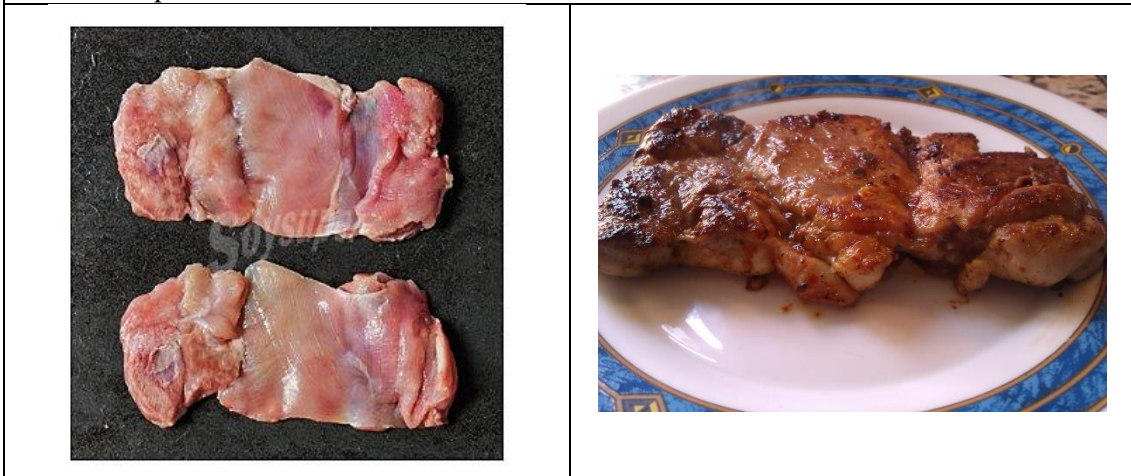
**Muslo:** se le puede llamar jamoncito y se deja entero, siempre con piel. Se puede freír, saltear y en arroz.



**Contramuslo:** unido al muslo tampoco se le retira la piel. También se usa para freír, saltear y en arroces.



**Churrasco de Pollo:** El churrasco de pollo viene del muslo y habitualmente se hace a las brasas, donde el truco es saberlo dejar muy jugoso. Se puede preparar de diversas maneras usando romero, limón, salsa barbecue, entre otros. Es muy fácil de hacer tanto en barbacoa como en la plancha.



**Medallones de Pollo:** El churrasco de pollo viene de la pechuga que la abrimos como un libro, luego la enrollamos en papel film para lograr un rollo compacto que luego se refrigerará y se cortará en piezas uniformes cilíndricas. También se pueden cortar directamente de la pechuga con un molde cortante cilíndrico pero se incrementa la merma, así como se pueden hacer empanizados o en salsa.



**Paillard de Pollo:** Es el nombre francés que recibe un filete de la pechuga de pollo cuando se aplasta y se estira en medio de papel film teniendo un grosor de aproximadamente 5mm el cual habitualmente se hace a la plancha.



**Escalopes de Pollo:** Es el nombre que recibe un filete de la pechuga de pollo se corta en tiras de unos 5cm de grosor por 8cm de largo el cual se sirven 3 a 4 porciones por comensal con un total de unos 150 grs





**Escalopines de Pollo:** Es el nombre que recibe un filete de la pechuga de pollo se corta en tiras de unos 3cm de grosor por 5cm de largo el cual se sirven 5 a 8 porciones por comensal con un total de unos 150 grs



**Bolsillo de Pollo:** Es el nombre que recibe el corte de media pechuga entera en el centro creando una cavidad con el fin de rellenarla con algún elemento



**Enrollado de Pollo:** Es el nombre que recibe cuando la pechuga se le aplica la misma técnica del Paillard y luego se enrolla con algún elemento en su interior suele bardearse, empanizarse y al Horno



**Terrina de Pollo o Terrine de Poulet:** Es el nombre que recibe la carne del pollo cuando es procesada por un molino luego ésta se condimenta con algunos vegetales o especias más un aglutinante para formar un rollo en papel film la cual puede rellenarse en su interior.



**Chupetas o Colombinas de Pollo:** corte del pollo hecha con la parte carnosa o pequeño muslo del ala del pollo, muy utilizado como entremés



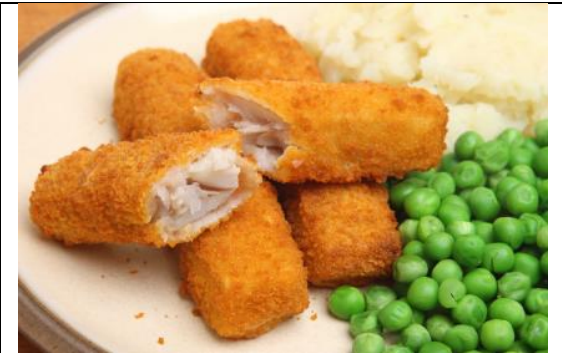
**Milanesa de Pollo:** Se le da éste nombre a al filete de la pechuga de aproximadamente 2cm de grosor que se empaniza o se marina de modo seco a la provenzal.







**Mariposa de Pollo:** Se le da éste nombre al corte del pollo bien sea completo o solo la pechuga abierta en que presente dos partes perfectamente iguales unidas entre sí que suele usarse a la plancha o al grill, parrilla u horno.



**Dedos de Pollo:** Se le da éste nombre al corte del pollo en tiras alargadas y gruesas de la pechuga, las cuales empanizan y se fríen en aceite hondo.



<b>Hígado de Pollo</b>	<b>Mollejas de Pollo</b>
	

<b>Corazón de Pollo</b>	<b>Patas de Pollo</b>
	

## **CORTES DEL CERDO**

Del cerdo se aprovecha todo, dice la sabiduría popular. Por eso, además de deliciosos jamones ibéricos, paletas y embutidos, el cerdo tiene muchísimos cortes diferentes de carne con los que se cocinan diferentes platos. Por ejemplo, son famosas las costillas que se hacen al fuego o en la barbacoa, para que queden crujientes y sabrosas por dentro. Pero... ¿conoces para qué sirve cada uno de los cortes más populares?

Del cerdo, nuestra cocina utiliza todos sus elementos destacando los embutidos y sus conservas derivadas. Por ello, se dice que "del cerdo hasta los andares", por el gran aprovechamiento que tiene.

Muy popular también es el adobo o frito, un plato a partir de la costilla, la longaniza y el lomo del cerdo previamente fritos y conservados en aceite de oliva. Mientras el exclusivo jamón y lomos ibéricos se han convertido en uno de los productos más chic de nuestra gastronomía, aunque en este caso se trata de otro cerdo, el de raza ibérica.

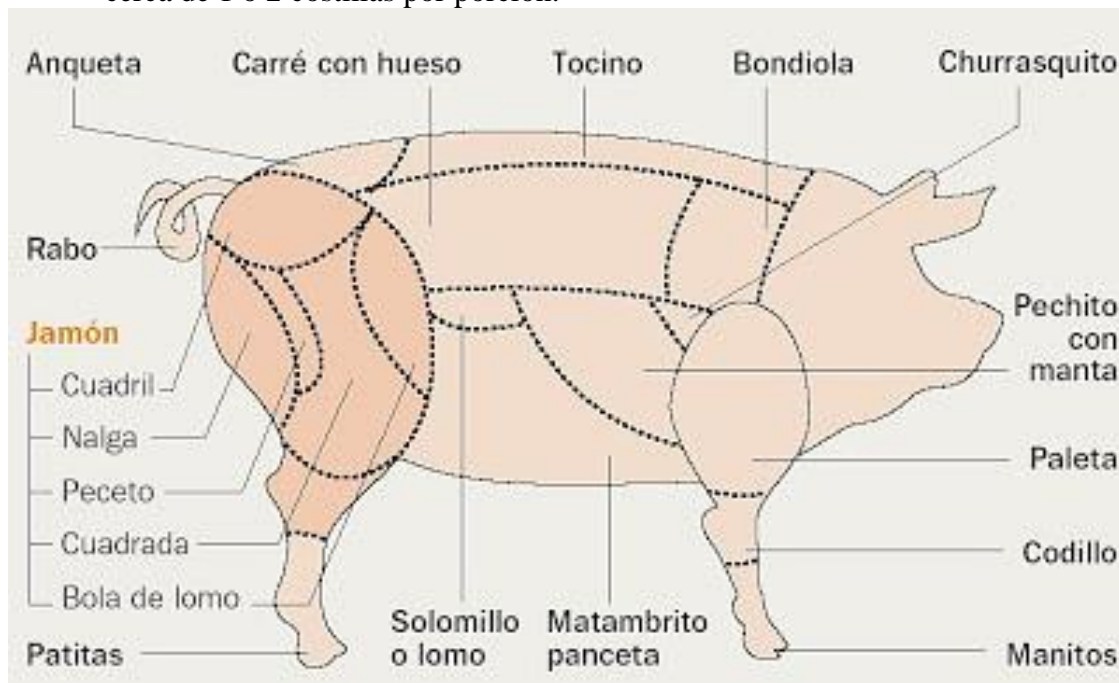
## El cerdo en la cocina

No hay cocido que se precie que no incorpore carne de cerdo. En estos platos es habitual añadir oreja, costilla, chorizo.. ingredientes que no faltan tampoco en los platos de legumbres como la fabada, las alubias o las lentejas. Y más a más, por qué no añadir un poco de panceta, que combina tocino y carne, dando a estos platos un agradable sabor y jugosidad al paladar.

Pero si resulta que estamos en domingo de carnaval y nos encontramos en Galicia, al cocido gallego no le faltará lacón, chorizos, tocino, costilla, cabeza de cerdo... y, claro, patatas y grelos. Las patas delanteras son las que componen los lacones imprescindibles en muchos platos nortños como el cocido gallego que acabamos de mencionar.

### ¿Cuál es el tamaño de la porción recomendada de carne de cerdo?

- Una porción de carne de cerdo debiera ser de 3 onzas, lo que es más o menos el mismo tamaño que una baraja de cartas en cuanto a tamaño se refiere.
- Si estás trabajando con las costillas magras o sin grasa como las costillas de espalda, el tamaño de la porción será de unas 3 a 4 costillas, incluyendo el hueso.
- Los cortes más gruesos y más pesados como costillas más grandes estarán más cerca de 1 o 2 costillas por porción.



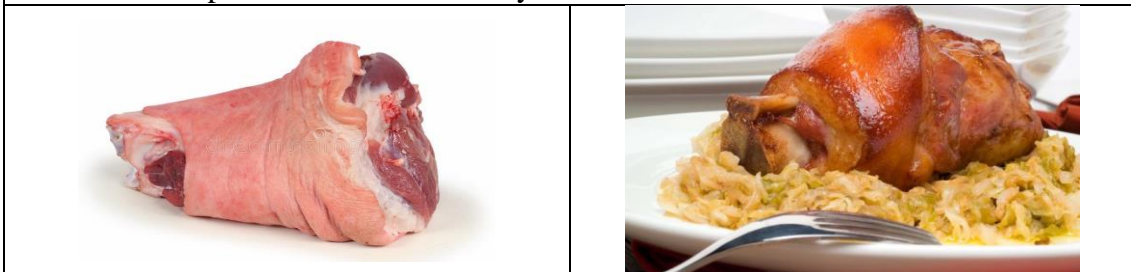
**BONDIOLA.** Ligeramente vetada, la bondiola es más conocida como fiambre, en apariencia similar al jamón crudo. Cocción. Asado a la parrilla, al horno y en estofado.



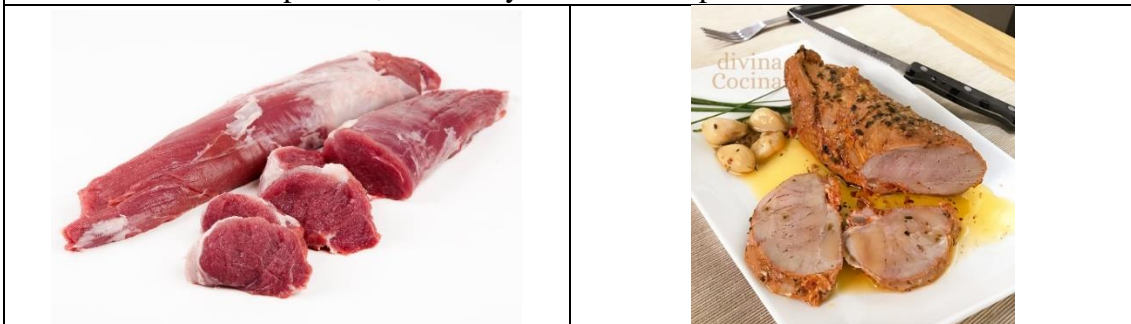
**CARRE.** (Chuleta de cerdo) Es el corte de cerdo más difundido en los hogares argentinos. Cocción. A la parrilla, salteado, braseado, guisado o al horno.



**CODILLO.** Corte ubicado entre las manitos y la paleta. De textura firme y recubierta con piel. Cocción. Estofado y hervido.



**SOLOMILLO.** Carne húmeda, rosada y con poca grasa. Es el corte más tierno. Cocción. Asado a la parrilla, salteado y de cocción rápida.



**TOCINO.** Grasa firme, utilizada generalmente para la elaboración de fiambres y embutidos.



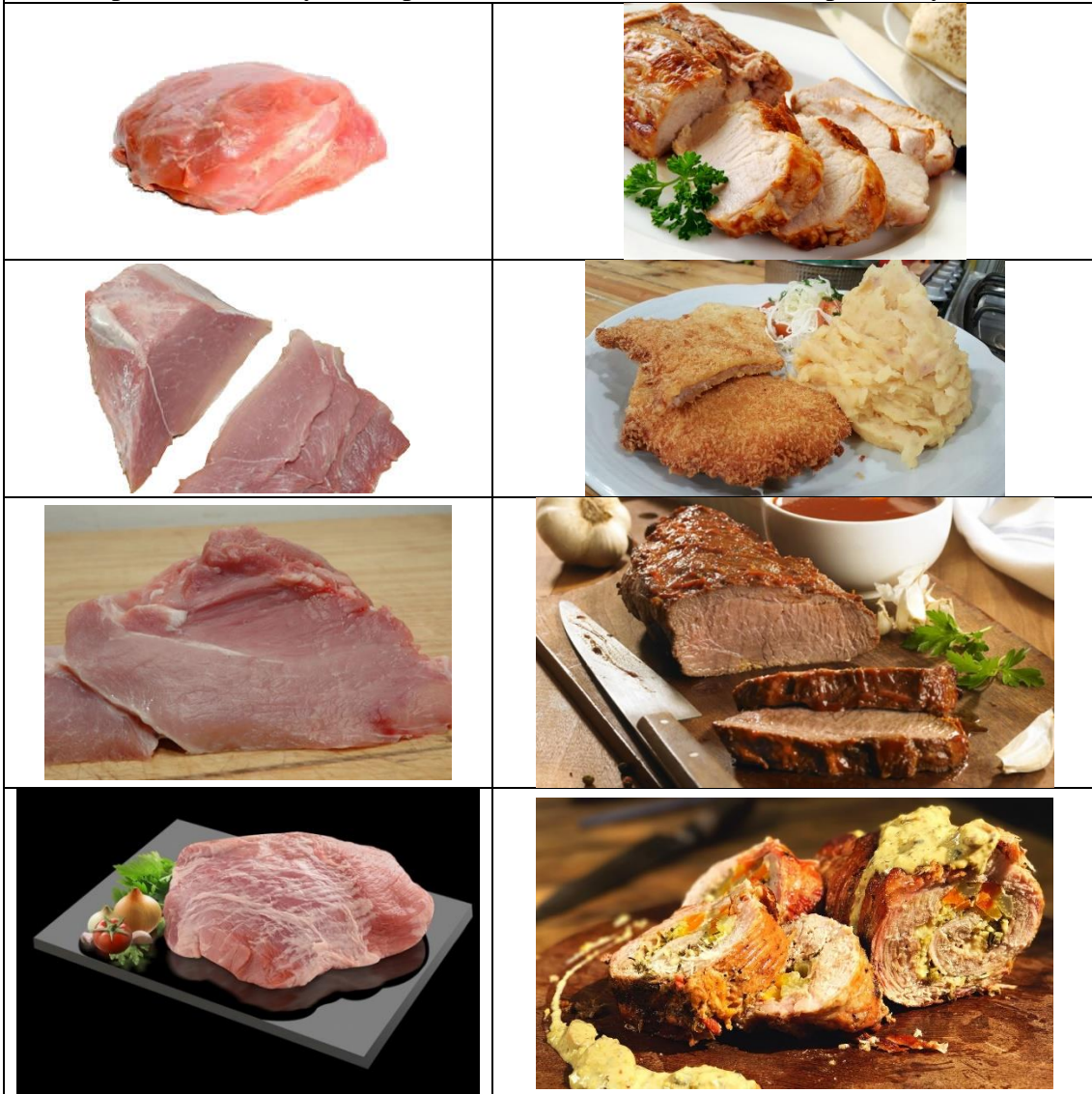
**JAMÓN.** Son las patas traseras del cerdo. Se puede comer como corte de carne con variadísimas recetas. Cocción. Horneada (jamón entero), a la parrilla y a la plancha (chuletones).



**PAPADA.** Como su nombre indica, está en la zona inferior de la cara del cerdo y es muy grasa también. Se puede comer fresca y también salada o asada.



**BOLA DE LOMO, CUADRADA, CUADRIL, NALGA Y PECETO.** Ideales para milanesas y escalopes. Cocción. Guisado, asado a la plancha y frito.



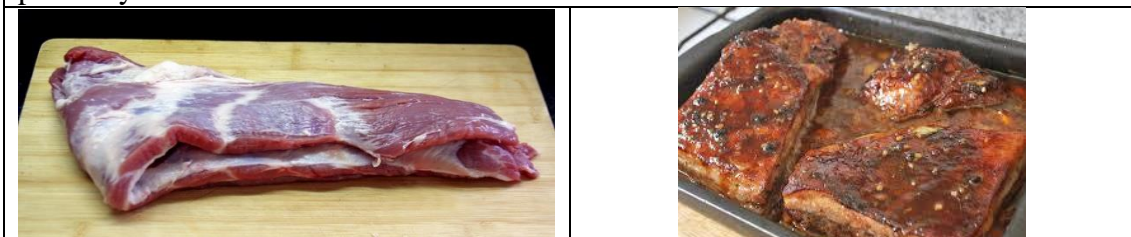




**COSTILLAR** También llamado ribb's, ideal para ser preparado entero sobre la parrilla. Cocción. A la parrilla y al horno.



**MANTA PARRILLERA** Corte de carne sin hueso. Cocción. Asado a la parrilla y al horno.



**MATANBRITO** De cocción rápida y muy sabrosa. Cocción. Asado a la parrilla, horneado y guisado.



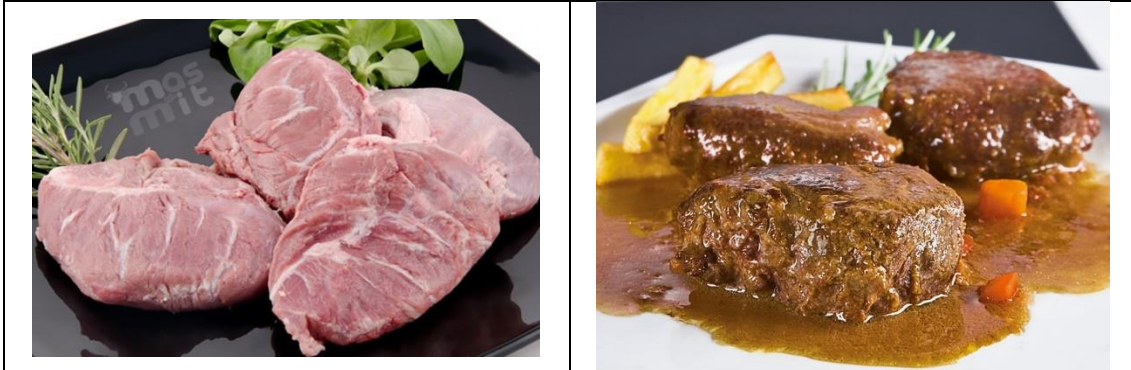
**PECHITO.** Se obtiene de la zona de la panceta. Cocción. A la parrilla o al horno.



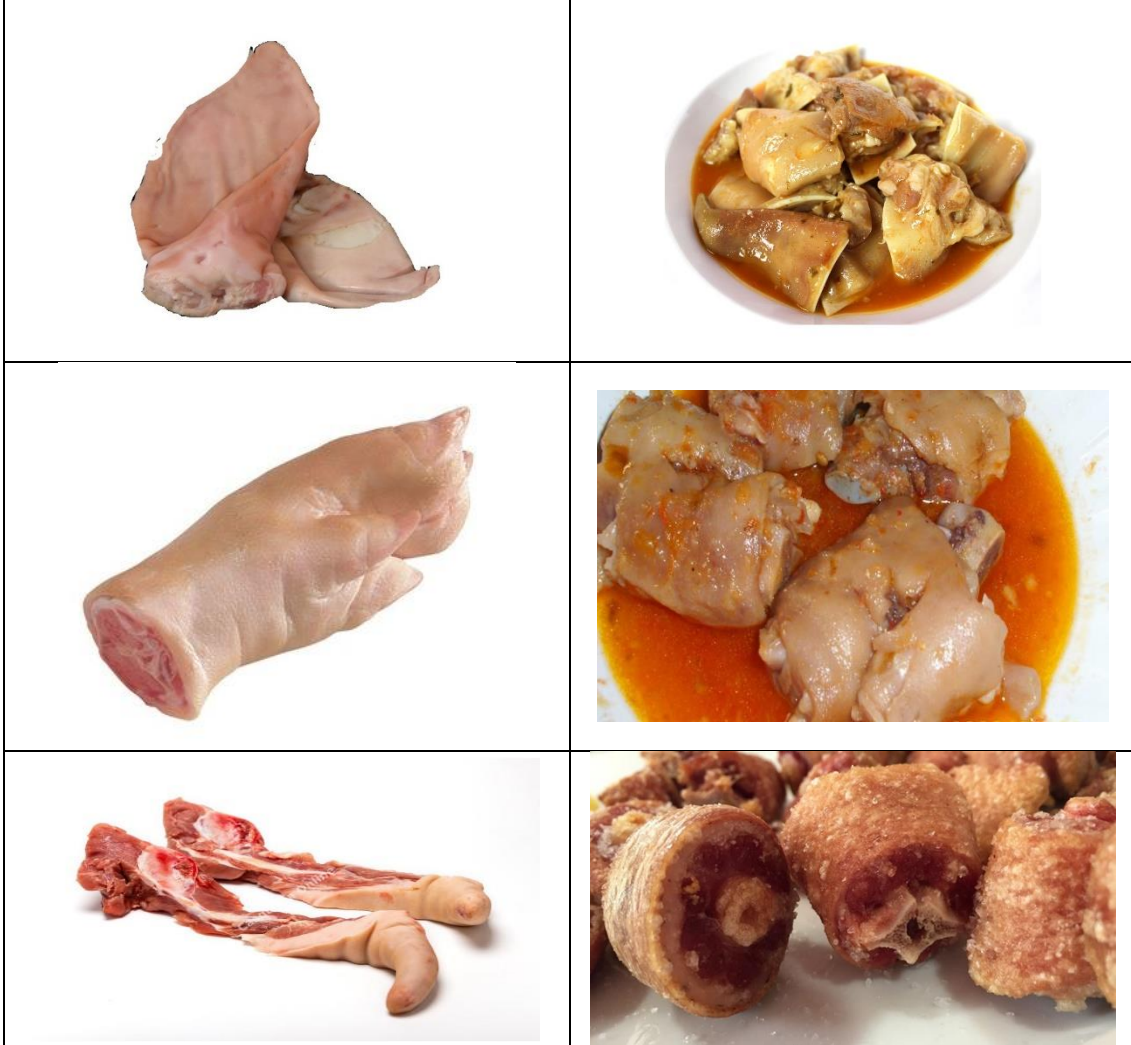
**CHURRASQUITO** Corte ideal para parrilla. Es de mayor grosor que el matambrito. Cocción. Asado a la parrilla, horneado y guisado.



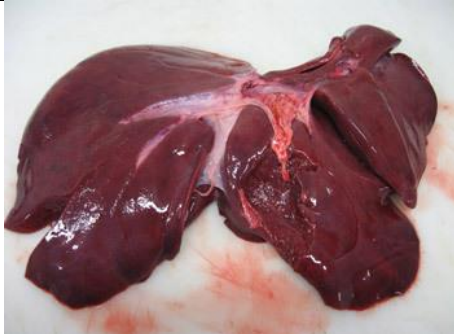
**CARRILLADA** Es una parte de la cara del cerdo, y se trata de un corte realmente tierno y sabroso. La carrillada es perfecta para hacer guisos o hacerla en salsa.



**OREJAS, MANOS Y RABO** La cantidad de carne no es abundante pero si especialmente sabrosa. Cubierta con piel y produce mucha gelatina. Cocción. Hervido y estofado.

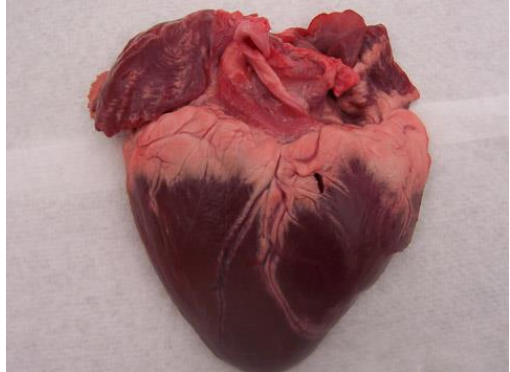



**HÍGADO DE CERDO**



**RIÑÓN DE CERDO**



<b>CORAZÓN DE CERDO</b>	<b>CHINCHURRIA DE CERDO</b>
	

De forma práctica, utilizando toda la variedad de cortes del cerdo y diversos métodos de cocción, se obtienen platos sabrosos y con un alto valor alimenticio por ser la carne de cerdo un alimento magro, rico en hierro y vitaminas y sin exceso de calorías.

### **CORTES PARA PESCADOS:**

Para preparar el pescado hay muchas opciones, que vienen determinadas en buena parte por el tipo de cocción a la que se someta el pescado y el modo en el que se trocee.

Las formas en las que se puede presentar un plato de pescado son diversas, pero conviene saber que este alimento requiere siempre una preparación previa al cocinado.

Con unos sencillos trucos y consejos podemos limpiar y trocear el pescado de numerosas maneras.

### **La Limpieza**

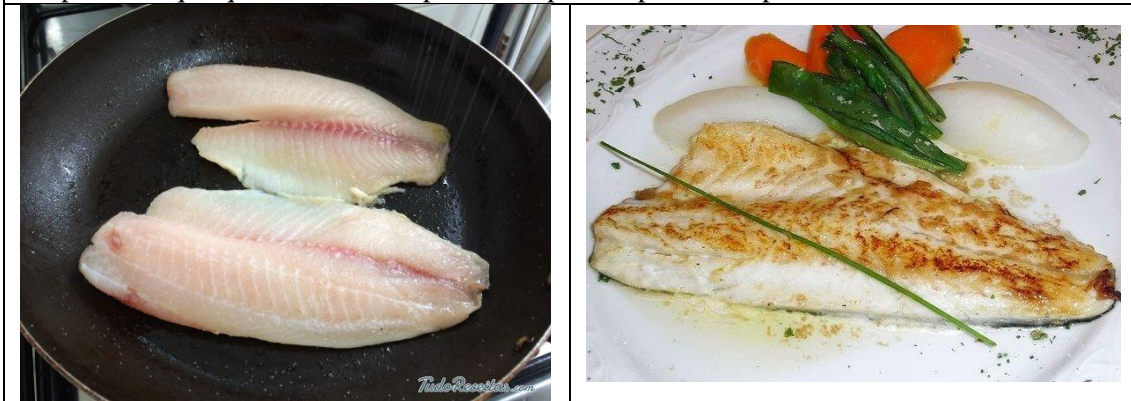
El primer paso consiste en quitar las escamas. Hay que raspar con un cuchillo la piel del pescado desde la cola hacia la cabeza, en sentido contrario a la dirección de las escamas para que se desprendan con facilidad. A continuación, la pieza se limpia bajo un chorro de agua fría para eliminar la piel que quede suelta y se revisa con la mano, desde la cola hacia la cabeza. Después se enjuaga y se cortan las aletas.

Para quitar las vísceras de un pescado cilíndrico hay que clavar el cuchillo a la altura del agujero anal y hacer una incisión hacia la cabeza, justo debajo de la boca. El corte dejará a la vista las vísceras y las branquias. Las primeras se retiran de la cavidad abdominal y se limpia de nuevo el pescado con agua.

### **Formas Básicas de Trocear**

Para cortar el pescado conviene disponer de una tabla y un cuchillo bien afilado. Así se podrá trabajar con mayor comodidad al partir la pieza de las siguientes formas:

**Filete:** estrecho y alargado, puede tener piel o carecer de ella. Para realizar este corte se coloca el pescado en la tabla y se hace una incisión detrás de la cabeza hasta el espinazo, sin llegar a seccionarlo. Con el cuchillo en esta zona, se mueve hacia la cola, sin completar el corte, y se separa la carne de la piel, primero con un trapo limpio y luego con el cuchillo. La cabeza del pescado, que queda unida al espinazo, se puede aprovechar para hacer caldo.



**Rodaja:** es el corte vertical de una pieza de pescado cilíndrico grande, como la merluza, el bonito o el bacalao. Incluye la carne, la piel y la espina. Para realizarlo, se coloca el pescado en la tabla y se secciona de manera transversal, de lado a lado. Los siguientes cortes se harán en paralelo, a unos cinco centímetros de distancia entre ellos. Tienen un espesor de cuatro centímetros o más y se obtienen del centro del pescado, en donde la carne es pareja y gruesa.



**Trancha:** igual que la rodaja, pero en pescados planos de gran tamaño como el rodaballo o los gallos. También se emplea en piezas grandes que no son totalmente planas pero tienen forma ovalada, como algunas doradas, los zapateros y el besugo.



**Suprema:** es el corte de cualquier tipo de pescado, con piel y sin espina. En general, se realiza en pescados que pesan dos kilos o más, en la zona de los lomos. Son piezas gruesas de unos 12 centímetros de longitud, el tamaño aproximado de una ración.



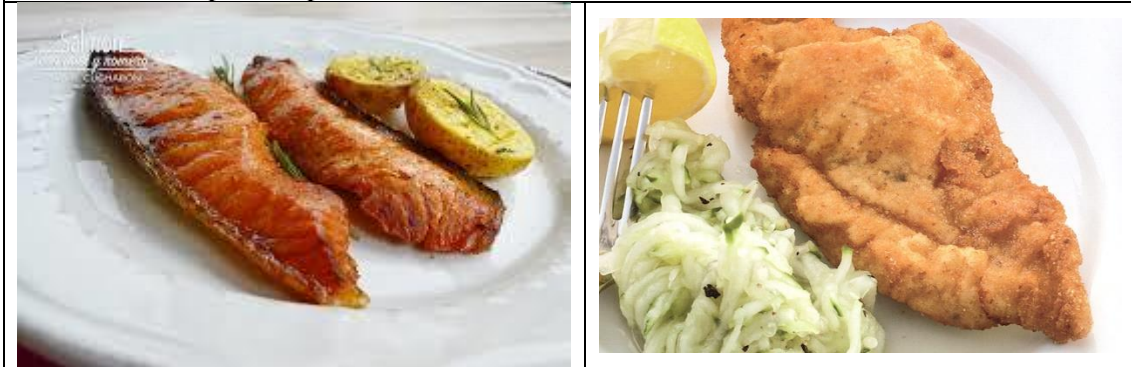
**Medallón o Lonchas:** se obtiene de los lomos, sin piel y sin espinas. Los mejores pescados para aplicarlo son los que tienen forma cilíndrica, como el bonito. Una vez troceada una rodaja de gran tamaño o se sirve entera, se parte en cuatro porciones limpias. Son rebanadas de menos de cuatro centímetros de espesor por 400 grs, tomadas después del centro del pescado. Se pueden hornear o freír.



**Paupietta:** es el filete al que se enrolla un relleno vegetal, o del propio pescado marisco, y se sujeta con un palillo. En cada ración se suelen servir dos o tres porciones. Éstas se cocinan fritas o con algún tipo de rebozado como la pasta orly, o bien se pueden asar en el horno, en papillote o ligeramente salteadas y cocinadas dentro de una salsa. La salsa americana y la vizcaína son dos posibilidades



**Escalopas o milanesas:** El filete se corta a lo largo y luego en sesgo de forma pareja. Suelen pesar entre 100 y 150 g por pieza. Generalmente se sirven de dos piezas y las milanesas se empanizan para freírlas.



**Tiras:** Cortes finos, regularmente de pescados blancos que tienen aproximadamente 3 cm de grosor por el largo del pescado, regularmente se saltean o se empanizan para servirlos como entradas.



**Turnedó o Troncos:** Son trozos transversales obtenidos del filete, tienen diferentes anchos según el tipo de platillo en que se va a cocinar. Regularmente pesan unos 350grs



**Cubos:** Son trozos cuadrados obtenidos del filete, tienen diferentes tamaños según el tipo de platillo en que se va a cocinar. Regularmente la porción pesa unos 180-200grs



**Cubos:** Son trozos cuadrados obtenidos del filete, tienen diferentes tamaños según el tipo de platillo en que se va a cocinar. Regularmente la porción pesa unos 180-200grs



**Sashimi:** Con los involucrados que estamos con la gastronomía japonesa, es fácil saber que un sashimi es básicamente servir el pescado crudo, habitualmente salmón, atún o pez espada entre otros, cortado en lonchas oblicuas no extremadamente fina, y se acompaña con salsa de soja, wasabi, limón, jengibre encurtido, arroz, fideos...







Filete		Rodaja pescado redondo	
Supremo 150 a 220 gr mejor corte del escaso mas ancha		Troncho pescado plano la mejor parte es la dama	
Medallón se obtiene del rape		Cabeza	
Cococha (kokotxas) mandíbula		Cola	
Cogote parte del cuello y parte mínima del lomo		Ventresca parte del estomago donde tiene más grasa	
Pauppiette plano salmón lenguado		Mariposa para zarandear va directo a las brasas	

