

7.1. Qué entendemos por aves

Se consideran aves todos los volátiles sanos, en sus distintas especies y clases, domésticas y silvestres, autorizadas en la alimentación humana. Se entiende por aves de abasto: la gallina, el pavo, el pato, la oca, la pintada, la paloma, la perdiz, la codorniz, el faisán y las demás especies domésticas que reúnan las condiciones que marca la normativa vigente. Excluiremos en este apartado las aves de caza y las de caza de granja.

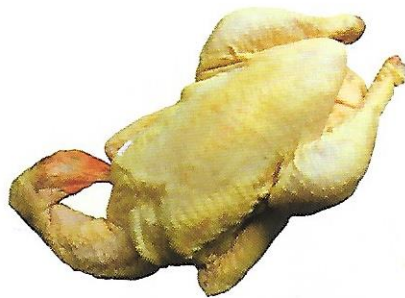


Figura 7.1. Pollo de grano

7.2. Tipos de presentación en el mercado

Por su sistema de conservación para su presentación en el mercado las aves se clasifican en canales frescas, canales refrigeradas y canales congeladas. A continuación se muestran las características de cada uno de estos tipos de ave:

- **Canales frescas.** Son aquellas que, sometidas a la acción del frío, alcanzan en el interior de la masa muscular profunda una temperatura máxima de 8 °C.
- **Canales refrigeradas.** Son aquellas que, por el mismo tratamiento que las frescas, adquieren la temperatura de 0 °C en un tiempo inferior a 24 horas.
- **Canales congeladas.** Son aquellas que alcanzan también en la masa muscular profunda la temperatura de -18 °C en un tiempo inferior a 24 horas.
- **Picantones.** También llamados pollos tomateros porque tradicionalmente se dan cuando empiezan a recogerse los primeros tomates, pesan cerca de medio kilo. Se crian al aire libre alimentados con maíz y son de aspecto redondeado.
- **Coquillettes.** Son más angulosos y estilizados que los picantones, se alimentan con grano y pesan alrededor de medio kilo.
- **Pollos de grano.** Son pollos criados al aire libre, alimentados con maíz y grano, pesan cerca de 1,400 kg y su piel tiene una coloración de un amarillo más intenso.
- **Pollos de corral.** Son pollos criados al aire libre alimentados con maíz y grano, llegan a alcanzar los 2,5 kg. Su piel es de color amarillento, al igual que las patas.
- **Pollos.** En esta categoría se encuentran los pollos de granjas sometidos a crianza rápida a base de piensos y en total cautividad.
- **Gallos.** Son machos adultos reproductores, su carne es más dura, por lo que requiere una cocción lenta y prolongada. De ellos se aprovechan también su cresta y sus riñones.

En cualquier caso se admiten oscilaciones de más o menos dos grados centígrados.

Deben estar siempre identificadas con su correspondiente marchamo o distintivo sanitario con el número de registro del matadero de procedencia.

Las canales envasadas llevarán además el distintivo correspondiente a la clase y la categoría del ave que contienen, peso, nombre o razón social y la dirección del matadero y la marca comercial, si existiera.

Las canales congeladas deberán ir siempre envasadas.

Una clasificación de las gallinas y los pollos muy interesante para su presentación comercial es la relativa a su crianza, sexo y género de vida; consideramos los siguientes:



- **Gallinas.** Hembras adultas que han sido dedicadas a la reproducción, de aspecto anguloso y delgado. Su carne es muy dura pero excelente para caldos y guisos de larga cocción.
- **Pulardas.** Son hembras que se apartan para evitar su actividad sexual y que se destinan al engorde, pesan entre 2 y 2,5 kg. Son muy tiernas. Se comercializan principalmente en cuartos traseros y supremas.
- **Capones.** Son machos castrados y destinados al engorde que pueden superar los 3 kg. Resultan muy tiernos y se comercializan principalmente en cuartos traseros y supremas.

7.3. Preparación de las aves

Este proceso comprende las manipulaciones permitidas por la normativa para que se efectúen en las aves de forma previa a su puesta a la venta y a su posterior cocinado. Comprende las siguientes operaciones:

- Desplumado en frío o en caliente, previa inmersión o no en agua o en un determinado líquido con sustancias autorizadas.
- Evisceración.
- Lavado del ave entera con agua potable y eliminación de los residuos, las sustancias extrañas y las posibles manchas de sangre.
- Oreo natural o refrigerado durante el tiempo necesario hasta que las carnes adquieran la maduración necesaria.
- Troceado. Esta última operación es la que podemos realizar en la cocina.



Figura 7.2. Magret de pato

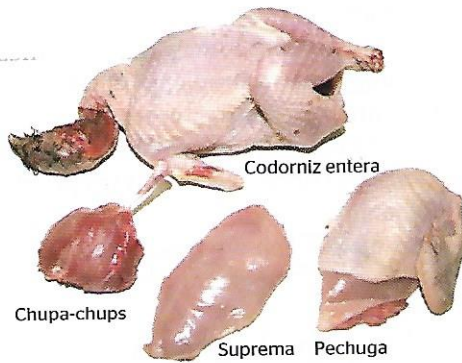


Figura 7.3. Preparaciones de la codorniz

RECUERDA QUE...



la alimentación es muy importante en la calidad de la carne del animal. Los capones, las pulardas y los pollos de grano reciben una alimentación a base de cereales que les da una carne más sabrosa.



7.9. Aplicaciones gastronómicas de las aves

Las aves se emplean para elaboración de fondos, sopas y cremas, hervidas para ensaladas frías, sándwiches y como segundos platos en salteados, fritas, y asadas enteras en espetón o al horno o troceadas en la plancha o parrilla.



Figura 7.10. Magret de pato Cumberland

SABÍAS QUE...

el pollo asado era, hasta mediados del siglo pasado, considerado un plato de lujo. Era uno de los platos que se servían en banquetes, comidas de estado y grandes celebraciones. Hoy en día, el pollo es una carne barata y resultaría extraño como plato principal en un banquete pero... pensando en el sabor ¿a quién no le gusta el pollo asado? La accesibilidad para todos los públicos, su bajo precio y lo sencillo de su elaboración lo han relegado de los grandes banquetes a las mesas populares, pero no por ello pierde importancia gastronómica.

