



8.2. Carne de vacuno

En este apartado estudiaremos todo lo relativo a la carne de vacuno, como las distintas partes que se pueden obtener del animal (despiece), las distintas piezas que tienen denominación propia (solomillo, chuletas, etc.), las aplicaciones que se les pueden dar o los cortes que se pueden realizar, por mencionar unos pocos ejemplos; sin embargo, antes de introducirnos en esta materia es necesari-

rio que conozcamos la clasificación comercial que se le da al ganado bovino y la clasificación general más utilizada en la Unión Europea (UE).

■ Clasificación comercial del ganado bovino

El ganado bovino se puede dividir desde el punto de vista comercial en las siguientes categorías:



- **Ternera (T).** Animal macho o hembra que mantenga todos los dientes de leche y capaz de proporcionar una canal de peso comprendido entre 100 y 180 Kg. Menos de 14 meses.
- **Vacuno joven (J).** También llamado vacuno menor. Animal macho o hembra que como máximo contará con dos incisivos permanentes (2 años).
- **Novillo (N).** Animal macho o hembra que tenga como máximo una pieza dentaria de leche (no ha cumplido los 5 años).
- **Vacuno mayor (M):** Animal macho o hembra con 5 años o más.

■ Clasificación más utilizada en la UE

La clasificación más utilizada en la UE para el ganado bovino es la que se muestra a continuación:

- **Ternera lechal.** Animal macho o hembra alimentado a base de leche de hasta ocho meses que ha tomado solo leche materna, al menos como alimento principal, y que presentará un color de la carne rosa clara, muy tierna y con poca grasa.
- **Ternera rosada.** Animal macho o hembra de 8 a 12 meses de edad que ha tomado leche hasta los cinco meses y después pasto y/o piensos. Tiene una carne

rosa brillante, tierna más sabrosa que la anterior y con grasa de color blanco.

- **Añojo o choto.** Animal macho o hembra de entre 14 y 24 meses de edad, que se ha destetado a los cinco meses y ha sido criado con pastos y/o piensos. Su carne es rojo púrpura brillante, tierna y sabrosa, y su grasa más abundante que la anterior y de color blanco.
- **Novillo.** Animal que va desde los 24 meses a los 4 años. Su carne es de color rojo intenso, menos tierna y con más sabor que el anterior y con mayor cantidad de grasa que mantiene el color blanco.
- **Cebón.** Animal macho castrado con edad menor o igual a 48 meses.
- **Toro.** Macho bovino adulto y no castrado con edad superior a 48 meses.
- **Buey.** Macho bovino castrado con edad superior a 48 meses.
- **Vaca.** Bovino adulto hembra, generalmente con más de 48 meses de edad.

8.2.1. Despiece del vacuno

Del despiece del vacuno se obtienen numerosas partes con características y formas distintas que tienen distintas aplicaciones en la cocina. A continuación ofrecemos un mapa en el que se marca cada parte del animal y su nombre correspondiente:

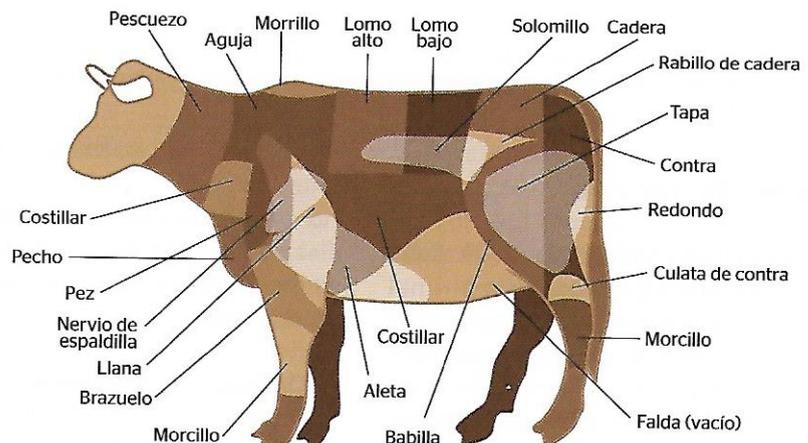


Figura 8.2. Partes del vacuno



En la siguiente tabla se muestra la clasificación de categorías comerciales y las partes del despiece que pertenecen a cada una de estas.

Tabla 8.2. Categoría comercial

CATEGORÍA COMERCIAL				
Extra	Primera A	Primera B	Segunda	Tercera
Solomillo Lomo alto Lomo bajo	Tapa Tapilla Redondo Cadera Babilla Contra	Culata de contra Rabillo de cadera Aguja Pez Espaldilla	Morcillo Aleta Morrillo Llana Brazuelo	Pescuezo Falda Costillar Rabo Pecho



SABÍAS QUE...

las categorías comerciales se corresponden con el rendimiento y las posibilidades de racionado de las piezas. También aquellas que admiten más métodos de cocinado tienen una categoría mayor.

■ **Cuarto delantero**

Es la parte con peor rendimiento. Al ser las piezas más irregulares y pequeñas no per-

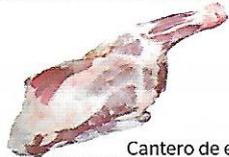
miten un racionado homogéneo; además, los músculos tienen más nervios, aunque incluyen algunas piezas muy tiernas y jugosas.

Tabla 8.3. Cuarto delantero

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
CUARTO DELANTERO	Se subdivide en pandero y espalda o espaldilla. Es una pieza con peor rendimiento, ya que de ella se obtienen piezas de tamaño pequeño, menor categoría y de racionado irregular.	
PANDERO	Es la parte que queda de separar la perna del cuarto delantero, se compone de: <ul style="list-style-type: none"> • Aguja • Pecho • Pescuezo 	
DESGUACE DEL PANDERO	AGUJA. De ella se obtienen gruesos filetes para hacer a la parrilla. COSTILLAR. Tiras de carne para hacer a la brasa o para picar o guisar. Es una carne seca y dura. También aparece una paqueña parte de la aleta que se retira con la falda. PESCUEZO. Carne magra para picar.	<p>Pescuezo Manzana de pecho</p> <p>Morrillo</p> <p>Aguja Costillar y aleta</p>



Tabla 8.3. Cuarto delantero

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
ESPALDA O ESPALDILLA	Es la pierna delantera, se compone de morcillo, brazuelo, llana, pez y espaldilla o cantero de espaldilla.	 Cantero de espaldilla
ESPALDILLA	Cubre parte del húmero y la escápula, está formada por dos piezas, la parte plana o «nervio» y el cantero de espaldilla, que no siempre se separa. La parte plana puede abrirse para retirar el nervio y posteriormente rellenar y asar. Del cantero obtenemos filetes y escalopines para asar, saltar y empanar para freír.	 Nervio de espaldilla

RECUERDA QUE...

en el cuarto trasero se encuentran las piezas más voluminosas y con mejor rendimiento. Por ello en hostelería se prefieren sus piezas. Lomo y solomillo son las más demandadas por su ternura y buen racionado. Otras como el morcillo se emplean en guisos y cocidos a los que aportan mucho sabor y una textura muy agradable.

■ Cuarto trasero

Es la parte más noble del animal por su mejor rendimiento y sus piezas de mayor tamaño, generalmente más tiernas y de mejor calidad, lo que nos da mayor variedad de aplicaciones y un racionado más homogéneo.

El cuarto trasero consta del lomo, la pier-

na y la falda. Esta última pieza, con menor valor comercial y peor rendimiento, por ello nos centraremos en el el lomo y la pierna.

En la siguiente tabla veremos las características y el aspecto de cada una de las partes que conforman el cuarto trasero.

Tabla 8.4. Cuarto trasero

CARACTERÍSTICAS GENERALES		
NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
LOMO	Esta pieza incluye en la parte interna el riñón y el solomillo. Ambos se suelen retirar en las salas de despiece para comercializarlos aparte.	
PIERNA	Pieza de gran rendimiento de la que obtenemos varias piezas, que nos permite cortar filetes y escalopines y otras piezas que permiten un buen racionado.	



LOMO		
NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
LOMO	<p>LOMO ALTO. Es la parte más cercana al cuarto delantero, y va por encima de las costillas de la res. Puede presentarse con hueso o sin él, para asar entero y para cortar chuletas para asar a la parrilla. Las chuletas que se obtienen son de un tamaño considerable, por lo que suelen servirse para dos personas.</p> <p>LOMO BAJO. Es la parte del lomo que discurre por encima de las falsas costillas, se presenta sin hueso y de él se cortan los entrecôtes.</p>	
SOLOMILLO	<p>Es la parte más cotizada de la pieza, porque es tierna y por su forma. Se encuentra situado bajo las costillas cubierto por el riñón, la denominada cabeza de solomillo entra en la pierna entre la tapa y la babilla.</p>	
DESGUACE DEL SOLOMILLO	<p>El solomillo está formado, además, por la oreja y el rosario o cordón. La oreja es un trozo de carne que se suele dejar al solomillo al extraer la cabeza del solomillo de la pierna, debe retirarse, no siempre viene con esta pieza. El rosario es una carne muy tierna que discurre pegada a lo largo del solomillo, no siempre se retira. También discurre por un lateral del solomillo un nervio plano que cubre parte de la carne y que hay que retirar.</p>	<p>Rosario o cordón</p> <p>Punta</p> <p>Recortes</p>



SABÍAS QUE...

el solomillo también se comercializa limpio, envasado al vacío y sin la punta. En este caso en rendimiento es del 100%, aunque, lógicamente, en más caro.



Tabla 8.4. Cuarto trasero

PIERNA		
NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
PIERNA	<p>Es la extremidad posterior del animal, de ella se obtienen piezas de gran rendimiento comercial:</p> <ul style="list-style-type: none"> • TAPA • BABILLA • CADERA • RABILLO DE CADERA • CONTRA • TAPILLA • REDONDO • CULATA DE CONTRA • MORCILLO • RABO 	
TAPA	<p>La tapa va en la parte interior de la pierna y en contacto con el hueso de la cadera, es una pieza de forma triangular con los lados ligeramente redondeados. Se subdivide en falda de tapa, bola de tapa y tapa propiamente dicha o cantero de tapa, tiene además un pequeño trozo de carne alargado denominado «labio de tapa».</p> <p>Es muy tierna y se emplea para cortar filetes y escalopines para parrilla y salteados. La falda de tapa y los recortes y el babio para picar.</p>	
BABILLA	<p>Está situada en la parte delantera de la pierna, rodeando al fémur y desembocando en la rodilla; en esta parte convergen una serie de tendones. Es más jugosa que la tapa, aunque para su corte hay que desguazarla bien y limpiarla de tendones. La babilla se desguaza en tres partes, una de ellas algo más dura y que no sirve para filetes, las otras dos se cortan transversalmente para obtener filetes y escalopines. Los más cercanos a la rodilla serán mejores para empanar, el resto se pueden asar a la parrilla o saltear.</p>	



NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
CADERA	<p>Está situada en la parte superior externa de la pierna, está formada por dos subpiezas, una es la cadera propiamente dicha y otra, de forma cilíndrica que es la prolongación del lomo, puede separarse o no para proceder a cortarla. En la ternera suele comercializarse unida al rabillo de cadera.</p>	
RABILLO DE CADERA	<p>Es una pieza de forma triangular situada en el hueco que queda entre la babillo y la cadera. Resulta muy tierna y se emplea para cortar escalopines y rellena para asar.</p>	
CONTRA CON TAPILLA	<p>Es una pieza alargada situada en la parte posterior de la pierna y que está formada por varias subpiezas.</p> <p>La que aparece en la imagen consta de tapilla, que correspondería al tercio superior, y la contra, propiamente dicha, o cantero de contra.</p> <p>En las terneras lechales no se separan y se emplea para asar entera; pero en el resto del vacuno estas subpiezas se separan y cuentan con una denominación propia.</p>	
CANTERO DE CONTRA	<p>La contra, centro de contra o cantero de contra, va desde el corte donde se ha separado la tapilla hasta abajo, donde se une a la culata de contra. Tiene un nervio plano que la cubre a lo largo, hay que retirarlo.</p>	



Tabla 8.4. Cuarto trasero

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
TAPILLA	Es la parte superior de la contra, de la que hay que seccionarla de un corte, tiene forma triangular y está cubierta de tez por la parte exterior y con un nervio plano por la parte interna, este último hay que retirarlo antes de empezar a cortar.	
REDONDO	Es una pieza de forma cilíndrica, muy apreciada por su forma y por estar libre de nervios y grasa aunque resulta algo seca. Está situada en uno de los laterales de la contra, en la parte posterior de la pierna y en contacto con la tapa. Se emplea para bresear, entero mechada o cortado en filetes.	
CULATA DE CONTRA	Es una pieza situada en la parte inferior de la pierna y que termina en el tendón de Aquiles. Tiene forma de raqueta y está atravesada por varios nervios. De uno de los laterales pueden obtenerse algunos filetes, el resto se trocea para bresear o hervir.	
MORCILLO	Se encuentra rodeando la tibia, es una pieza surcada de nervios muy gelatinosa, es la mejor para bresear y hervir, con ella se obtienen caldos muy gelatinosos y sustanciosos.	
RABO	Se encuentra en una de las medias canales, tiene una carne muy gelatinosa, por lo que es muy apreciado para breseados. Se corta muy fácilmente por las articulaciones entre los huesos. Una vez cocinado puede deshuesarse para su emplatado.	