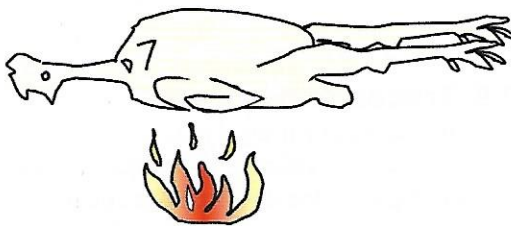




7.4. Limpieza de un ave

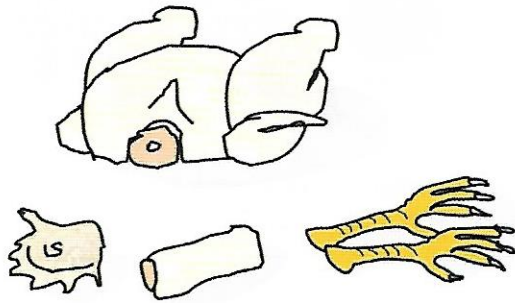
En este apartado vamos a aprender a realizar la correcta limpieza de un ave paso a paso. Para ello, nos serviremos de las siguientes explicaciones de los pasos que hay que seguir, que se acompañan de ilustraciones para ayudarnos a obtener una idea más clara del proceso:

1. Estirar el ave cogiéndola de las patas y el cuello y ponerla sobre una llama para chamuscarse las plumillas que tenga.

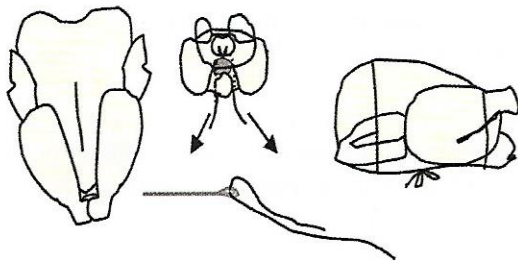




2. Retirar las plumas que quedan con una puntilla.
3. Vaciar el interior, de buche, la molleja, los pulmones, y limpiar la grasa, el hígado y el corazón si los tuviera.
4. Lavar y escurrir.
5. Cortar la cabeza, el cuello y las patas.



- 70
9
6. Quitar las uñas a las patas y lavar las patas. Retirar la piel al cuello y reservar el cuello y las patas para fondos.
 7. Bridar para asar, brasear o hervir, bien con aguja e hilo, bien atando con hilo, bien sujetando los muslos enganchándolos con la piel. Clavar por debajo, sujetar los muslos y volver a sacar por detrás





SI 7.8. Despiece de un ave y aplicaciones

A continuación estudiaremos el proceso de despiece de un ave y el uso que se puede dar a cada una de las partes obtenidas.

7.8.1. Medio delantero y medio trasero

El despiece del medio delantero y del medio trasero de un ave se llevará a cabo del modo que se especifica a continuación.

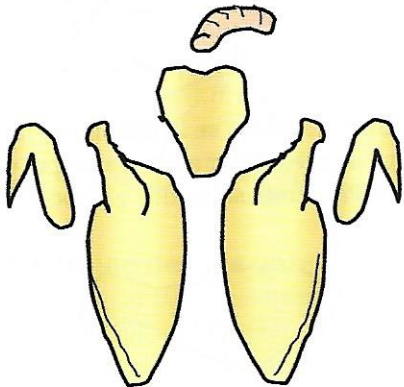


Figura 7.4. Troceado de un pollo

■ Medio delantero SI

El despiece del medio delantero comprende la separación del cuello, la carcasa, los alones y las pechugas:

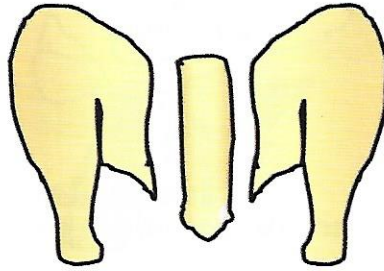
- **Cuello.** Se le retira la piel. Para fondos.
- **Carcasa.** Formada por los huesos de las costillas y la columna. Para fondos.
- **Alones.** Para freír, arroces y fondos.
- **Pechugas.** Filetes, supremas, chuletas.



■ Medio trasero SI

El despiece del medio trasero de un ave comprende los cuartos traseros y la carcasa.

- **Cuartos traseros.** Formados por los muslos y los contramuslos.
- **Carcasa.** Formada por el trozo de columna que queda una vez retirados los cuartos traseros. Se emplean para fondos.



7.8.2. Cuarto delantero y cuarto trasero

El despiece de un ave en cuartos delanteros y en cuartos traseros se llevará a cabo de la manera que se especifica a continuación.



Figura 7.5. Cuarto delantero (arriba) y cuarto trasero (abajo)



■ Cuarto delantero

El cuarto delantero de un ave está compuesto por la suprema, el troceado, el filete y el alón.



Figura 7.6. Suprema

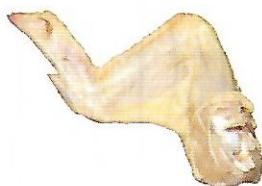
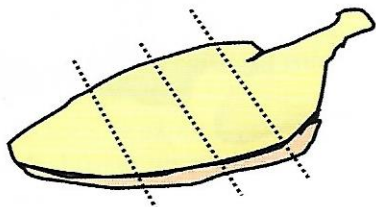
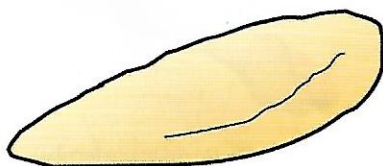


Figura 7.7. Alón

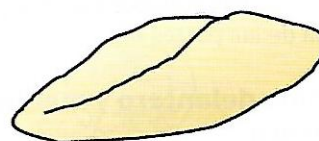
→ **Suprema.** Se comercializa como suprema el cuarto delantero sin los huesos de la quilla, con el hueso húmero y la carne que le rodea y la piel. También se comercializa como suprema al cuarto delantero sin huesos, sin la parte del alón y sin piel. Se emplea para salteados y asar.



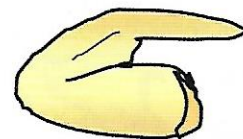
→ **Troceado.** Para trocear se corta por las líneas indicadas para la suprema, en este caso no es necesario haber retirado los huesos de la quilla. Para salteados y arroces.



→ **Filete.** Se obtiene abriendo la pechuga por la mitad en forma de libro, se utiliza para empanar y para la plancha.



→ **Alón.** Se obtiene cortando desde la base del húmero toda el ala para separarla del cuerpo. Se emplea para freír y para arroces cortándole la punta y separando por la articulación.



■ Cuarto trasero

Del despiece del cuarto trasero se obtienen muslos, contramuslos, jamoncitos y muslitos.

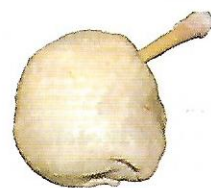


Figura 7.8. Jamoncito

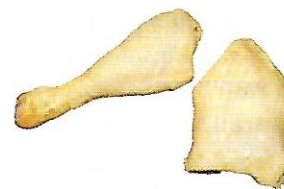
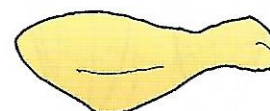


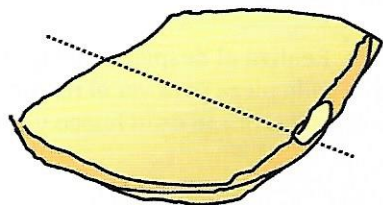
Figura 7.9. Muslo y contramuslo

→ **Muslo.** También se le denomina jamoncito, se suele dejar entero, siempre con la piel. Para freír, salteados y arroces.

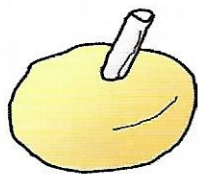




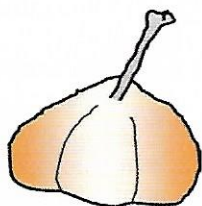
- **Contramuslo.** Se separa del muslo por la coyuntura del hueso, no se le retira la piel. Puede cortarse por la mitad o tres trozos, a lo largo del hueso sin partirlo. Para freír, salteados y arroces.



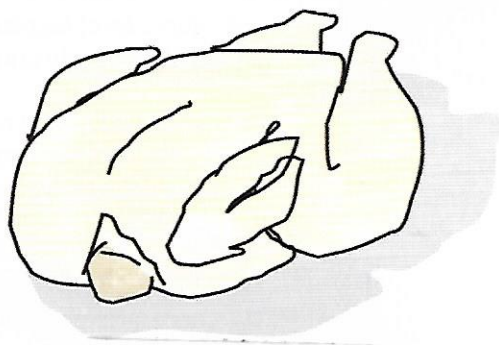
- **Jamoncito.** Se prepara con el cuarto trasero; se retira el fémur, después se corta la punta de la tibia y se retira la carne hacia atrás, se envuelve la carne con la piel y se pincha con el hueso para que quede sujeto. Se emplea para salteados.



- **Muslito.** Se prepara 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 y se envuelve al revés que el jamoncito, con la piel hacia dentro y sin necesidad de pincharla, al dorarlo en el aceite la piel se encoge y mantiene perfectamente la forma. Para freír, escabeches, salteados.



con la piel o con agujas e hilos de bridar para sujetar las patas y las alas. Los pollos normalmente se bridan siempre con la piel.



7.8.3. Empleo del ave entera

Para cocinar un ave no siempre hace falta realizar el despiece, también puede prepararse entera. Para asar o brasear, se brida