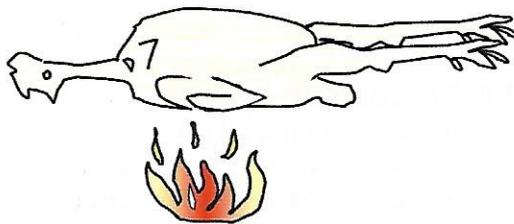




#### 7.4. Limpieza de un ave

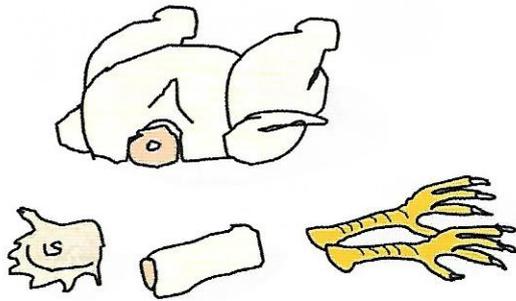
En este apartado vamos a aprender a realizar la correcta limpieza de un ave paso a paso. Para ello, nos serviremos de las siguientes explicaciones de los pasos que hay que seguir, que se acompañan de ilustraciones para ayudarnos a obtener una idea más clara del proceso:

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

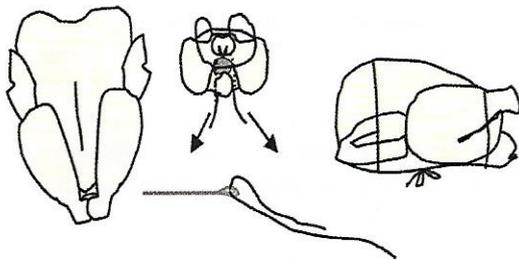




2. Retirar las plumas que quedan con una puntilla.
3. Vaciar el interior, de buche, la molleja, los pulmones, y limpiar la grasa, el hígado y el corazón si los tuviera.
4. Lavar y escurrir.
5. Cortar la cabeza, el cuello y las patas.



- 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.

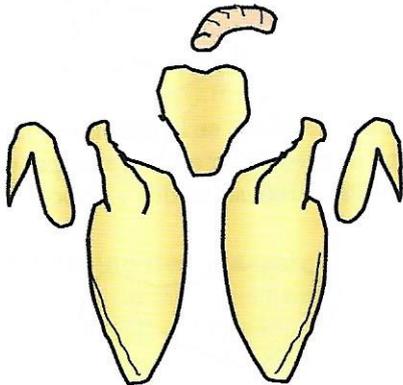


Figura 7.4. Troceado de un pollo

#### ■ Medio delantero SI

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

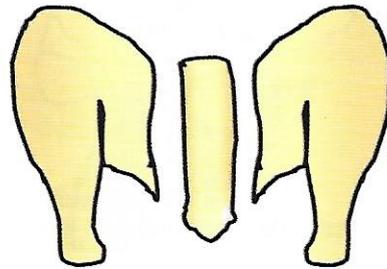
- **Cuello.** Se le retira la piel. Para fondos.
- **Carcasa.** Formada por los huesos de las costillas y la columna. Para fondos.
- **Alones.** Para freír, arroces y fondos.
- **Pechugas.** Filetes, supremas, chuletas.



#### ■ 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

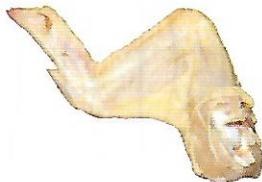
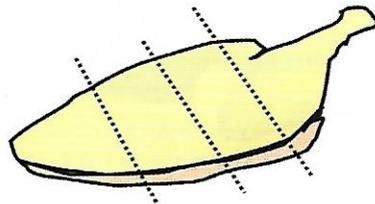
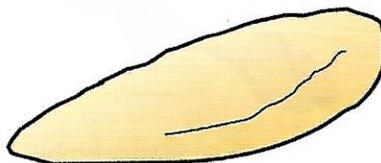


Figura 7.7. Alón

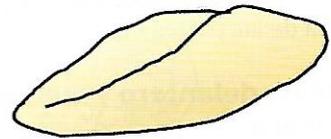
→ **Suprema.** Se comercializa como suprema el cuarto delantero sin los huesos de la quilla, con el hueso húmero y la carne que le rodea y la piel. También se comercializa como suprema al cuarto delantero sin huesos, sin la parte del alón y sin piel. Se emplea para salteados y asar.



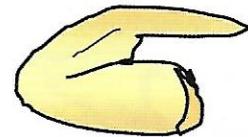
→ **Troceado.** Para trocear se corta por las líneas indicadas para la suprema, en este caso no es necesario haber retirado los huesos de la quilla. Para salteados y arroces.



→ **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.

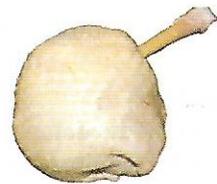


Figura 7.8. Jamoncito

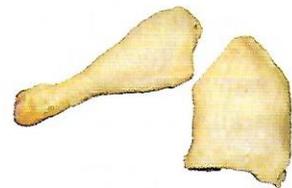
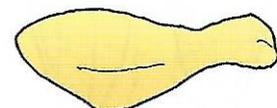


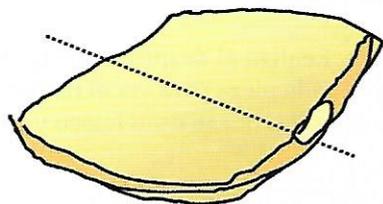
Figura 7.9. Muslo y contramuslo

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

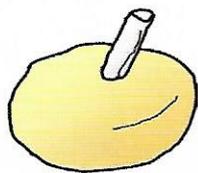




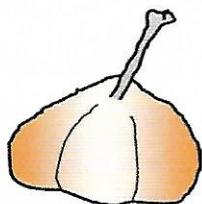
- **Contramuslo.** Se separa del muslo por la coyuntura del hueso, no se le retira la piel. Puede cortarse por la mitad o tres trozos, a lo largo del hueso sin partirlo. Para freír, salteados y arroces.



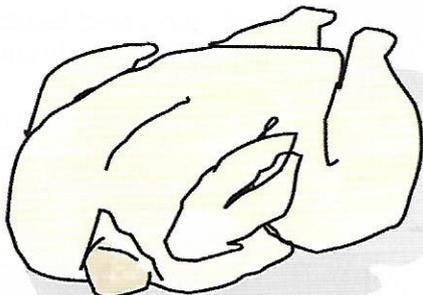
- **Jamoncito.** Se prepara con el cuarto trasero; se retira el fémur, después se corta la punta de la tibia y se retira la carne hacia atrás, se envuelve la carne con la piel y se pincha con el hueso para que quede sujeto. Se emplea para salteados.



- **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