



8.2.2. Piezas con denominación propia

Las piezas con denominación propia son los cortes o el racionado que se le da a las carnes para cocinar y servir al comensal. El chuletón o villagodio, el bistec o el entrecôte son solo algunos ejemplos.

En la siguiente tabla se lleva a cabo una clasificación de estas piezas, se explican las características y las aplicaciones propias de cada una y se muestra su aspecto.

Tabla 8.5. Piezas con denominación propia

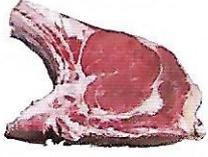
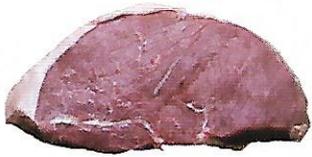
NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
CHULETÓN O VILLAGODIO	Pieza obtenida del lomo alto del vacuno mayor, tiene el grosor de las costillas, o del espacio que hay entre una costilla y otra, unos 5 cm. Puede pesar más de un kilo. Se asa a la parrilla.	
ENTRECÔTE	Se corta del lomo bajo, sin retirar la tez o grasa superficial, se corta de distintos grosores según la política del establecimiento y la aplicación que se le vaya a dar, carta o menú; su peso oscila entre los 175 y 400 g e incluso algo mayores. Se asa a la parrilla.	
TOURNEDO	Es una pieza cilíndrica obtenida del solomillo, antes se sacaba solamente del centro, actualmente y con un poco de habilidad se obtiene de todo el solomillo, a excepción de las puntas. La cocina internacional obligaba a albardarlo exteriormente con beicon o tocino para mantener su forma y después se colocaba sobre un costrón de pan frito. Actualmente no siempre se albardan, ya que el beicon o el tocino aportan una grasa y un sabor que son innecesarios, ni tampoco se emplean los costrones de pan. Más corriente es encontrarlo en las cartas simplemente como solomillo. Su peso oscila entre los 125 y los 250 g. Se asa a la parrilla o salteado.	
RUMPSTEAK	Grueso filete, muy tierno, de entre 250 a 300 g, obtenido de la cadera o de la tapilla. En ambos casos, sin retirarle la grasa o tez que lo recubre en una de las partes. Se utiliza para asar en la parrilla.	



Tabla 8.5. Piezas con denominación propia

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	ASPECTO
BISTEC	También denominado filete o escalope, se trata de una lámina fina de carne tierna para asar a la parrilla, saltear o empanar. Su peso oscila alrededor de los 125 g. Cuando va empanado se denomina siempre escalope.	
OSSO-BUCCO	Pieza que se obtiene al cortar el morcillo junto con el hueso en gruesas rodajas para bresear. Pesa alrededor de 250 g.	
ALBÓNDIGAS	Son unas bolas de carne formadas con una farsa de carne cruda picada y elementos de ligazón y condimentación que varían según las preferencias de quien la elabora. Una vez formadas se pasan por harina, se saltean y se añaden a la salsa en la que terminarán su cocinado.	
HAMBURGUESA	Pieza redonda y plana formada con carne picada y algunos elementos de ligazón y condimentación, tuvo su origen en el «steak Von Bismarck» que «Le répertoire de la cuisine» explica en qué consiste: carne picada cruda, sazonada con nuez moscada, añadir yema de huevo cruda y cebolla picada pochada en mantequilla y mezclar. Lo que actualmente se entiende por hamburguesa es una farsa de carne para cocinar a la parrilla y poner entre dos trozos de pan especial para hamburguesas y acompañado por algunas hortalizas y salsas de condimentación y, que se expenden en establecimientos de tipo «fast food» especializados en este producto y que alcanzan una gran cuota de mercado.	

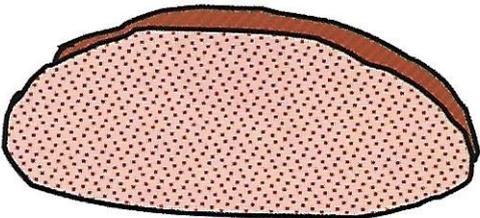
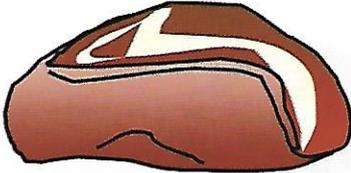
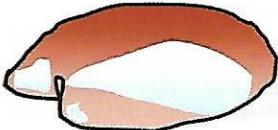
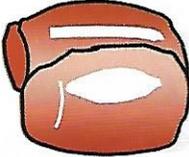
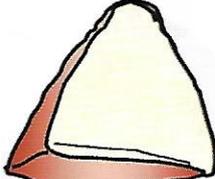
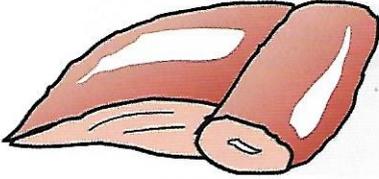
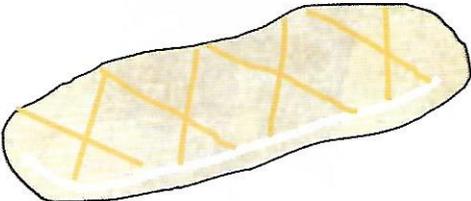
RECUERDA QUE...

el racionado es siempre relativo, no es lo mismo el tamaño y peso para un menú, que el que se utiliza para carta. En un menú el tamaño y el peso son menores, y para la carta reservamos los mejores cortes y el tamaño y peso siempre será mayor.

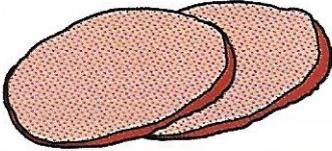
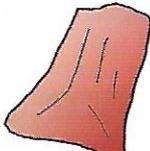
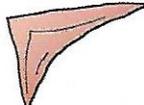
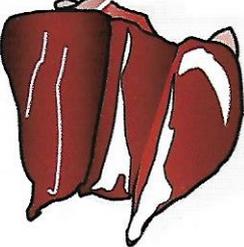


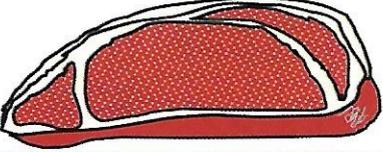
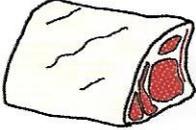
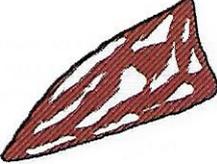
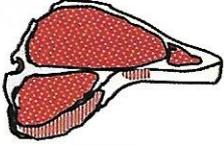
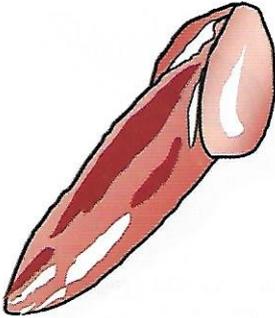
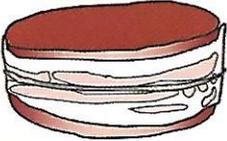
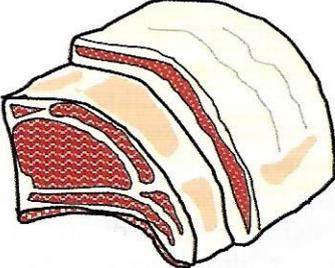
8.2.3. Cortes del vacuno

En este apartado veremos cuáles son los tipos de corte del vacuno, los nombres y la forma de cada una de las piezas obtenidas, su peso aproximado, sus aplicaciones y las partes de las que se obtienen.

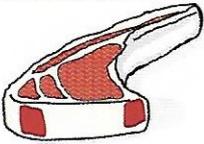
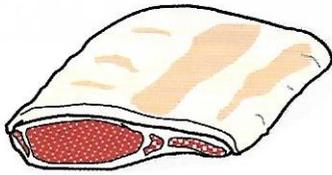
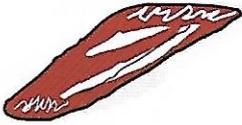
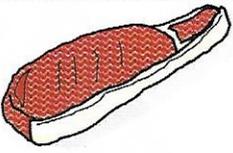
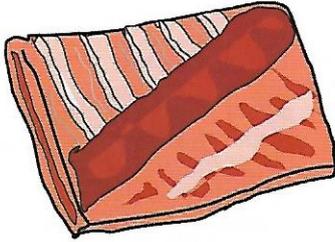
TIPOS DE CORTE	PIEZAS
<p data-bbox="288 389 531 416">Bistec, beef-steak o filete</p>  <p data-bbox="140 757 336 784">PESO APROX.: 125 g.</p> <p data-bbox="140 786 293 808">APLICACIONES:</p> <ul data-bbox="220 813 517 913" style="list-style-type: none"> • Salteado. • A la plancha o parrilla. • Empanado. • Breseado (para piezas duras). <p data-bbox="140 916 663 969">OBTENIDO DE: tapa, babilla, cadera, tapilla y espaldilla. para breseado se obtienen de redondo y contra.</p>	 <p data-bbox="922 607 970 629">Tapa</p>  <p data-bbox="911 835 975 857">Babilla</p>  <p data-bbox="906 1059 975 1081">Cadera</p>  <p data-bbox="906 1305 970 1328">Tapilla</p>  <p data-bbox="890 1630 975 1653">Espaldilla</p>
<p data-bbox="357 1055 448 1077">Escalope</p>  <p data-bbox="132 1402 549 1429">Es un filete que posteriormente se empana.</p> <p data-bbox="132 1458 453 1485">PESO APROX.: 100 g sin empanar.</p> <p data-bbox="132 1487 285 1509">APLICACIONES:</p> <ul data-bbox="212 1514 277 1536" style="list-style-type: none"> • Frito. <p data-bbox="132 1541 639 1594">OBTENIDO DE: contra, tapa, tapilla, espaldilla, cadera y babilla.</p>	



TIPOS DE CORTE	PIEZAS
<p data-bbox="603 645 715 674">Escalopines</p>  <p data-bbox="395 936 911 987">Pequeño filete fino y delgado, se sirven dos o tres por ración, según el peso.</p> <p data-bbox="395 1010 687 1039">PESO APROX.: entre 50 Y 75 g.</p> <p data-bbox="395 1039 544 1068">APLICACIONES:</p> <ul data-bbox="475 1068 587 1115" style="list-style-type: none"> • Salteado. • Breseado. <p data-bbox="395 1122 922 1167">OBTENIDO DE: rabillo de cadera, espaldilla y llana para salteados.</p> <p data-bbox="395 1173 895 1272">Para bresear, piezas más duras como redondo, pez y contra. También se obtienen de las mismas piezas de las que se obtienen los bistecs con las mismas aplicaciones.</p>	 <p data-bbox="1166 846 1225 875">Contra</p>  <p data-bbox="1129 1003 1273 1032">Culata de contra</p>  <p data-bbox="1161 1137 1241 1167">Redondo</p>  <p data-bbox="1129 1301 1273 1330">Rabillo de cadera</p>
<p data-bbox="603 1375 715 1404">Oso-bucco</p>  <p data-bbox="395 1727 911 1778">Es una pieza que se obtiene cortando el morcillo junto con el hueso.</p> <p data-bbox="395 1800 874 1852">PESO APROX.: de 250 a 350 g según el tamaño del hueso.</p> <p data-bbox="395 1852 544 1881">APLICACIONES:</p> <ul data-bbox="475 1881 587 1910" style="list-style-type: none"> • Breseado. <p data-bbox="395 1910 624 1939">OBTENIDO DE: morcillo.</p>	 <p data-bbox="1166 1733 1241 1762">Morcillo</p>  <p data-bbox="1182 2002 1225 2031">Pez</p>

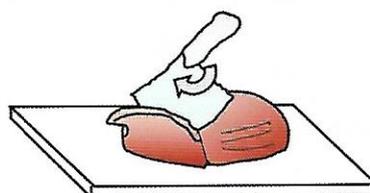
TIPOS DE CORTE	PIEZAS
<p>Rumpsteak</p>  <p>Grueso filete muy tierno</p> <p>PESO APROX.: 250 a 300 g.</p> <p>APLICACIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A la parrilla. <p>OBTENIDO DE: la cadera o la tapilla. Puede llevar algo de tez.</p>	 <p>Lomo alto de ternera</p>  <p>Aleta</p>
<p>T-Bone Steak</p>  <p>Llamado así por el hueso en forma de t. incluye lomo y solomillo.</p> <p>PESO APROX.: entre 350 y 400 g.</p> <p>APLICACIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A la parrilla. <p>OBTENIDO DE: lomo con solomillo de la ternera.</p>	 <p>Solomillo</p>
<p>Tournedo y Filet mignon</p>  <p>Grueso filete que se albarda con tocino o beicon y brida.</p> <p>PESO APROX.: tournedo de 125 a 150 g filet mignón 75 g 2 piezas.</p> <p>APLICACIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salteado. • A la parrilla. <p>OBTENIDO DE: solomillo</p>	 <p>Lomo alto de vacuno mayor</p>



TIPOS DE CORTE	PIEZAS
<p data-bbox="580 645 788 674">Villagodio o chuletón</p>  <p data-bbox="421 913 951 994">Pieza obtenida del lomo alto del vacuno mayor, tiene el grosor de las costillas, o del espacio que hay entre una costilla y otra, unos cinco centímetros.</p> <p data-bbox="421 1021 657 1050">PESO APROX: hasta 1 kg.</p> <p data-bbox="421 1050 576 1079">APLICACIONES:</p> <ul data-bbox="504 1079 632 1108" style="list-style-type: none"> • A la parrilla. <p data-bbox="421 1108 836 1137">OBTENIDO DE: lomo alto de vacuno mayor.</p>	 <p data-bbox="1177 963 1270 992">Lomo bajo</p>  <p data-bbox="1200 1240 1251 1270">Llana</p>
<p data-bbox="644 1205 740 1234">Entrecôte</p>  <p data-bbox="421 1505 951 1563">PESO APROX: de 150 a 400 g según sea menú o carta y política del establecimiento</p> <p data-bbox="421 1563 576 1592">APLICACIONES:</p> <ul data-bbox="504 1592 632 1644" style="list-style-type: none"> • A la parrilla. • Salteado. <p data-bbox="421 1644 676 1673">OBTENIDO DE: lomo bajo.</p>	 <p data-bbox="1203 1630 1254 1659">Falda</p>

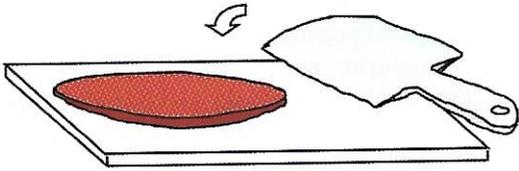
Es importante recordar que para realizar correctamente el corte de una pieza debemos situarla bien asentada sobre una tabla y el trozo que cortemos deberá caer hacia la izquierda si somos diestros y viceversa si somos zurdos. El corte siempre se hará a «contrahilo», es decir, en sentido contrario de las fibras de la carne. A continuación describimos paso a paso el proceso que hay que seguir:

- Desplazar el cuchillo hacia delante haciéndolo girar. Sujetar la pieza que vamos a obtener con la mano izquierda.





- Adelgazar el trozo de carne golpeando con ayuda de una espalmadera que previamente habremos humedecido con agua. Esto ayuda a igualar el grosor de la pieza.



- Colocar ordenadamente en una placa para pasar a la cocina caliente. Indicar el número de raciones y el número de piezas por ración, si fueran escalopines. Solo se sazonan justo antes o después del cocinado, nunca en el cuarto frío

