

6. Carne de vacuno.



En primer lugar, definiremos el concepto de carne. Se le llama carne al tejido muscular, pegado al esqueleto del animal que se trate. Los órganos internos reciben el nombre de despojos y requieren un tratamiento muy diferente. El esqueleto nos proporciona los huesos, y el tejido adiposo nos da las grasas. La carne se compone de albúmina, grasa, y agua, además proporciona proteínas de primera calidad.

Por otra parte, la legislación vigente clasifica los productos cárnicos en:

- Productos cárnicos frescos.
- Productos cárnicos crudos adobados.
- Productos cárnicos crudos curados.
- Productos cárnicos tratados por el calor.
- Salazones cárnicos.
- Platos preparados cárnicos.
- Otros derivados cárnicos (el quinto cuarto de la canal)

En cuanto a la clasificación industrial y clasificación culinaria, el ganado bovino se divide en dos clases:

- Vacuno mayor: es el animal adulto que se denomina buey, vaca, toro, eral y novillo.
- Vacuno menor: comprende la ternera lechal, ternera y añojo.

Las formas de comercialización de la carne de vacuno son: Carne refrigerada, carne congelada, carne precocinada, carne curada, carne desecada, carne enlatada, carne liofilizada, carne irradiada.

En cuanto a las cualidades organolépticas de cualquier tipo de carne, hay que apreciar: la firmeza de la carne, el color, el sabor.

Sus características nutricionales son:

- En los animales jóvenes, gran cantidad de agua.
- Riqueza en proteínas de alto valor biológico.
- Contenido graso en mayor o menor proporción dependiendo de la edad del animal.
- Bajo contenido en sustancias minerales.

6.1. Estudio particular de cada especie.

Vacuno mayor

Denominaciones: según la edad de la res, cada carne tendrá un carácter determinado; algunas denominaciones de estas reses son:

- Buey; animal viejo tradicionalmente dedicado al trabajo, aunque en la actualidad ya no lo esté. Macho castrado de carnes tiernas y sabrosas.
- Toro; macho dedicado a la lidia o reproducción.
- Vaca; hembra dedicada a la reproducción y producción de leche. Según su edad, raza y engorde se empleará para diferentes productos cárnicos. Sabor intenso y gran porcentaje de grasa intramuscular. El color irá variando hasta los amarillos muy intensos dependiendo de la edad.
- Novillo o choto; macho de dos a cuatro años. Carnes muy apreciadas de color rojo y menos tiernas que en el añojo. Sabor más intenso que este último y con presencia de grasa intramuscular. Es una carne poco conocida y poco valorada.
- Cebón; novillo o eral castrado y engordado de hasta 48 meses de edad y de 600 a 900 kilos de peso en vivo. Carne color rojo y prieta, de mucho sabor. Gran presencia de grasa intramuscular, potenciada por la castración.

Vacuno de menor

- Añojo; animal de cerca de un año (12-24 meses de edad). Normalmente se desteta a los cinco meses de edad. Alimentación extensiva o de engorde en granjas. Carne tierna, de color rojizo, más intenso cuanto mayor edad. Sabor más intenso que en la ternera, con un porcentaje de grasa moderado, casi inexistente la intramuscular.
- Ternero; animal joven con dentición incompleta menor de un año, de pasto pienso, cuando no se alimenta de leche exclusivamente. Carne de color rosada y bastante tierna. Sabor suave y poca grasa.
- Ternero lechal; animal muy joven alimentado enteramente con leche (4 meses). Color muy pálido, muy tierna y con muy poco sabor. Poquísima grasa.

El rendimiento varía bastante en razón de edad, peso, punto de engorde, etc.

6.2. Composición de una res.

Según el punto de vista culinario se compone de cuatro partes: despojos, grasa extra-muscular, llamada sebo en bóvidos y óvidos, y manteca y tocino en los suideos, los huesos y la carne.

- Despojos:

Son los órganos de la res aptos para la alimentación humana, cuya limpieza y posterior comercialización se diferencian de las carnes.

En la actualidad, la cocina de casquería está volviendo a tener un lugar importante, dentro del panorama de las cocinas de vanguardia.

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

- Grasas:

Es el tejido adiposo extra-muscular y por esto visible. Las partes de sebo comestible reciben el nombre de “tez”.

La mayor parte se puede considerar como elemento superfluo.

Las reses de porcino producen dos tipos de grasas totalmente aprovechables pero muy diferentes en cuanto a su uso; hablamos de la manteca y del tocino.

En el ganado ovino, los carrés van cubiertos de una fina capa de grasa denominada epiplón, muy apreciada para albardar piezas y conseguir unas texturas después del cocinado muy crujientes y de un bonito color dorado.

- Huesos:

Componen el esqueleto del animal y están constituidos principalmente por elementos calcáreos. Se utilizan en la elaboración de fondos básicos.

Los huesos de animales jóvenes están en menor proporción en la carne de una canal y son más gelatinosos y blancos.

El tuétano de los huesos de caña es muy apreciado en la cocina internacional.

- Carne:

Constituye el tejido muscular que va unido al esqueleto.

Se compone de sales, azúcares y vitaminas en pequeñas proporciones, y principalmente de albúmina, grasa y agua. Estas tres últimas en cantidad variable dependiendo del tipo de res, edad, forma de vida, etc.

La carne constituye el alimento proteico más extendido en el mundo. Sus proteínas son de alto valor biológico. Su punto de coagulación se sitúa en torno a los 70 ° C.

6.3. Clasificación de las categorías del vacuno.

Según el despiece tradicional

Del despiece del vacuno se obtienen numerosas partes con características y formas distintas que tienen distintas aplicaciones en la cocina.

Clasificación de las piezas obtenidas.

- Según la Agrupación Nacional de Carniceros – Salchicheros.

Extra: solomillo.

Primera A: lomo, redondo, contra, babilla, tapa, cadera y tapilla.

Primera B: culata de contra, espaldilla, pez, aguja y rabillo de cadera.

Segunda: llana, brazuelo, morcillo, aleta y morrillo.

Tercera: pescuezo, falda y costillar, pecho y costillar y rabo.

- Según aplicaciones culinarias:

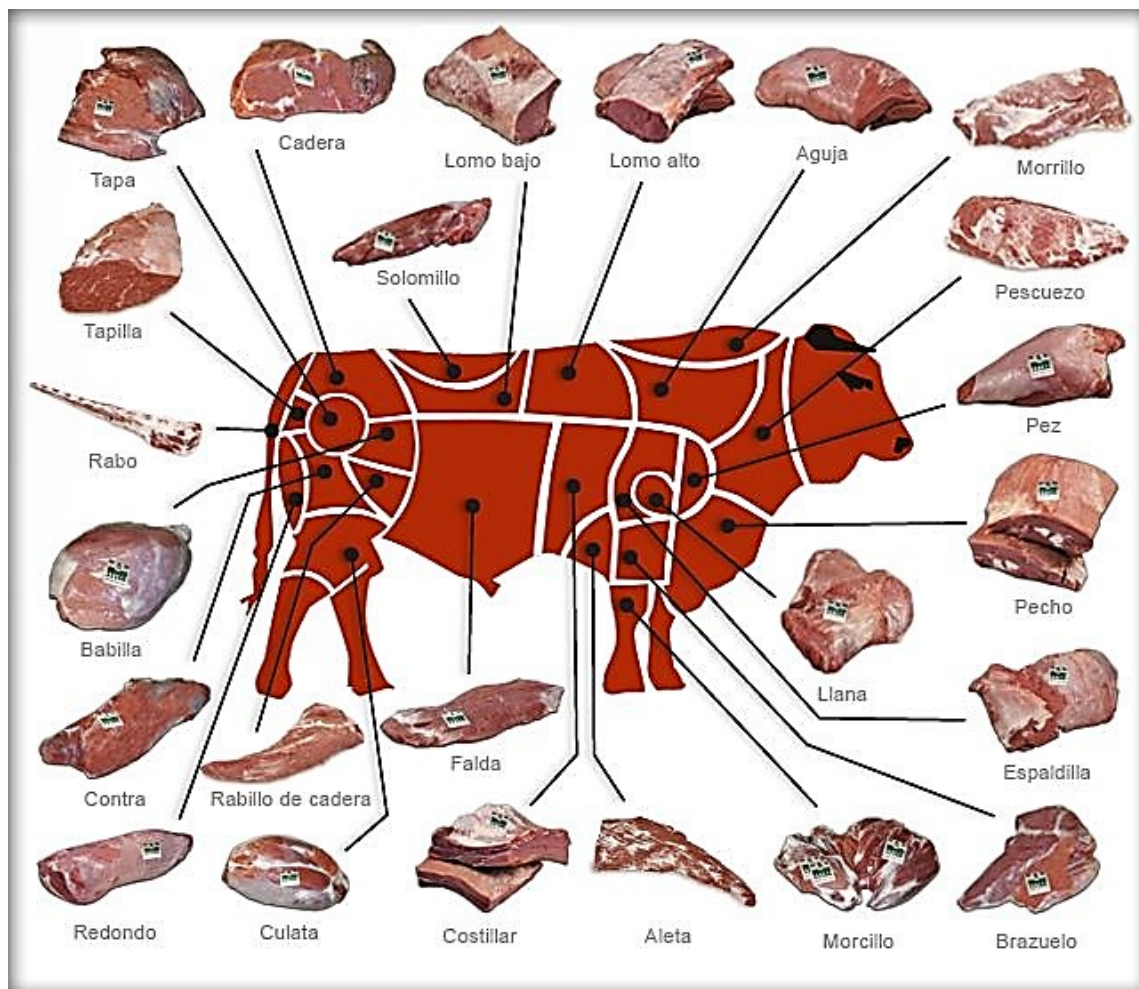
Especial: permite todo tipo de cocinado incluido el asado al horno en “piezas grandes”.

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

Primera: permite todo tipo de cocinado incluido a la parrilla, a la sartén, etc, menos asado al horno en “piezas grandes”.

Segunda: no permite el asado al horno en “piezas grandes”, ni a la parrilla o sartén “fileteada”. Si permite el braseado en “piezas grandes”.

Tercera: no permite ni asado al horno en “piezas grandes”, ni a la parrilla o sartén, “fileteada”, ni el braseado en “piezas grandes”. Permite el cocinado troceada en estofados, en “piezas grandes” para hervir y picada.



Según las canales

La canal, es el cuerpo entero del animal sacrificado tal como se presenta después de las operaciones de sangrado, eviscerado y desollado, sin cabeza ni patas. A su vez se divide en dos partes o medias canales que se pueden despiezar en cuartos, delantero y trasero.



La media canal es una de las partes resultantes de la canal esquinada o seccionada por la columna vertebral y quedando el rabo generalmente en la media canal izquierda.



El cuarto delantero es la parte anterior de la media canal cortada o seccionada entre la quinta y la sexta costilla, aunque también se puede seccionar por otras costillas, dependiendo de las necesidades de comercialización. Está compuesta de cuello, pez, llana, brazuelo, aleta, morrillo, aguja, pecho, costillar y morcillo.



EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

El cuarto trasero es la parte posterior de la media canal, separada entre la quinta y la sexta costilla. Es la parte más noble del animal y donde están las piezas más cotizadas. Está compuesta por la bola, la falda y la riñonada. Sus piezas son: Solomillo, lomo, cadera, tapa, tapilla, babilla, redondo, contra, culata de contra, morcillo, rabillo de cadera, falda con costillar y rabo.



La bola es la pieza compuesta por la cadera, babilla, tapa, contra, culata de contra, el redondo y el morcillo de ternera. Es el cuarto trasero sin la riñonada ni la falda.



La riñonada es la pieza formada por el lomo alto, lomo bajo y solomillo.



EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

La falda es la parte paralela al lomo. Compuesta por tajo bajo, medallón, costillar y magro.



La pistola es la parte del cuarto trasero sin la falda (es decir, consta de la bola y la riñonada). Tiene forma de pistola.



La tarea de categorización, pesaje, clasificación y marcado de las canales se debe llevar a cabo en el matadero, en el tiempo máximo de una hora tras el sacrificio. Las canales de bovino se clasifican atendiendo a la valoración de diferentes características incluidas a continuación.

Clasificación de las canales

Categorías (edad y sexo del animal)	Clases	
	Conformación	Engrasamiento
V Bovinos menores de 8 meses	S Superior	1 No graso
Z Bovinos de 8 meses a menos de 12	E Excelente	2 Poco cubierto
A Machos sin castrar de 12 meses a menos de 24 meses	U Muy bueno	3 Cubierto
B Machos sin castrar de 24 meses o más	R Bueno	4 Graso
C Machos castrados de 12 meses o más	O Menos buena	5 Muy graso
D Hembras que hayan parido	P Mediocre	
E Otras hembras de 12 meses o más		

En cuanto a la clasificación en el despiece:

Pieza	Calidad	Pieza	Calidad	Pieza	Calidad
Aleta	2	Llana	2	Raballo de cadera	1B
Babilla	1A	Lomo alto	EXTRA	Rabo	3
Brazuelo	2	Lomo Bajo	EXTRA	Redondo	1A
Cadera	1A	Morcillo	2	Solomillo	EXTRA
Contra	1A	Morrillo	3	Tapa	1A
Culata de contra	1B	Pecho	3	Tapilla	1A
Espaldilla	1B	Pescuezo	3	Aguja	1B
Falda	3	Pez	1B	Costillar	3

Las partes del despiece de vacuno se clasifican por categorías. En general, los cortes de categoría EXTRA y 1ª se destinan para asados y fileteados, mientras que los de 2ª y 3ª son más adecuados para caldos y guisos. La categoría comercial (Extra, 1ª, 2ª ó 3ª), con cotizaciones muy diferentes, no hay que tomarla como baremo de calidad (las piezas provienen del mismo animal), sino únicamente como un simple formulismo de distinción aplicado al uso culinario.

Según el RD 75/2009, Denominación de venta aplicable a la carne de vacuno en relación con la categoría del animal establecida en función de su sexo y edad es:

Denominación de venta	Sexo	Edad
«Ternera blanca» o «Carne de ternera blanca»	Macho o hembra.	Menor o igual a 8 meses.
«Ternera» o «Carne de ternera»	Macho o hembra.	Mayor de 8 meses hasta 12 meses.
«Añojo» o «Carne de añojo»	Macho o hembra.	Mayor de 12 meses hasta 24 meses.
«Novillo» o «Novilla» o «Carne de novillo» o «Carne de novilla»	Macho o hembra.	Mayor de 24 meses hasta 48 meses.
«Cebón» o «Carne de cebón»	Macho castrado.	Menor o igual a 48 meses.
«Buey» o «Carne de buey»	Macho castrado.	Mayor de 48 meses.
«Vaca» o «Carne de vaca»	Hembra.	Mayor de 48 meses.
«Toro» o «Carne de toro»	Macho.	Mayor de 48 meses

6.4. Despiece del vacuno.

A continuación, se presentan las diferentes piezas que obtenemos en el despiece del vacuno, con sus principales peculiaridades.

Solomillo

Es la pieza más apreciada, fina y cotizada. Tiene forma alargada y aplastada y se encuentra en la cara interna del lomo bajo. Se divide en:

- Cabeza: De donde se obtiene el chateaubriand con un peso de 350 a 500 gr. Se prepara entero para 2 o 3 personas y será trabajo del jefe de rango cortarlo y servirlo cara al cliente.



- Centro: De esta parte se obtiene el Tournedó con un peso de 125 a 150 gr. Casi siempre se prepara salteado acompañado de salsas derivadas de la demi - glace y de multitud de guarniciones.



- Punta: De donde se saca al filet- mignon. Con un peso de 50 a 90 gr. Admite las mismas preparaciones que los tournedós.



Lomo bajo

Esta parte se encuentra entre las costillas bajas o de riñonada. Es más estrecha que el lomo alto, de aquí se obtienen los entrecôtes con un peso entre los 175 y los 300 gr. Son mejores los de buey y para ser jugoso tendrá que tener mínimo de 3 a 4 cm. de ancho.



Se suele preparar a la parrilla y sus preparaciones más conocidas son:

- Maître d'hotel: A la parrilla con mantequilla Maître d'hotel.
- Minute: Como el anterior pero muy delgado.
- Bordalesa: Con salsa bordalesa y láminas de tuétano.

También se obtiene el T-Bon o Porterhouse steak formada por hueso, lomo y solomillo.



Lomo alto

Es la parte más ancha del lomo y se encuentra más próxima a la cabeza que el lomo bajo. De esta parte se obtienen dos platos muy conocidos:

- El Roastbeef es de origen inglés, la pieza va asada debiendo quedar sangrante en el centro, El jefe de rango se ocupará de cortarlo a lonchas muy finas y de servirlo. Cuando se sirve frío se acompaña de ensaladas.



- El Villagodio: Es una chuleta con un peso aproximado de 1 a 2 kilos que se suele preparar para dos o más personas. Se prepara a la parrilla evitando el pincharlo para que no pierda sus jugos, al igual que el Roastbeef. El jefe de rango lo deshuesará y lo racionará.



Cadera

Es la parte más tierna y jugosa de la pierna y se encuentra en su parte superior externa. De aquí se prepara el Rumpsteak que es un grueso filete de 300 a 500 grs. De donde se sirven una o más raciones. Así como los filetes o bistecs (125 a 150 gr.) y los escalopines (40 a 74 gr.)

Esta pieza tiene dos masas que se conocen con el nombre de rabillo de cadera y tapilla de cadera.



Babilla

Se encuentra en la parte delantera de la pierna y son los músculos y tendones que articulan el fémur con la tibia. Es de forma ovoide y se utiliza para bistecs y carbonadas.

- Filete o bistec: Lonja delgada de carne magra de 125 a 150 gr.
- Escalopines: Lonjas delgadas de carne magra de 40 a 75 gr por pieza.



Tapa

Situada debajo de la babilla en la cara interna de la pierna, la tapa es la pieza de más rendimiento de toda la pierna. Si proviene de un animal grande se divide en:

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

- Falda (Escalopines y estofados),
- Bola (Muy jugosa, para empanados y filetes)
- Tapa (Para filetes a la plancha y excepcionalmente, mechada).



Contra

La contra es una carne más dura, se encuentra en la cara externa de la pierna y se pueden obtener otras dos piezas: la contra propiamente dicha y el redondo. La contra se hace breseada y el redondo mechado.



Tapilla

Pieza que se encuentra en la parte superior de la contra, de forma triangular. Se elabora entera asada, en escalopines,

rumpsteak y popietas.

- Escalopines: Lonjas delgadas de carne magra de 40 a 75 gr por pieza.
- Rump steak: Grueso filete de 300 a 500 gr con parte de tez por salir de esta pieza.
- Poupiettes: Rectángulos de 60 a 100 gr sin tez y rellenos con duxelle.

Rabillo de cadera

Se encuentra en la parte externa entre la babilla y la cadera y se comercializa con la cadera, su centro es más tierno que sus puntas. Se usa en escalopines y estofados.



Redondo

Se encuentra en la parte posterior externa de la pierna, de forma cilíndrica y alargada, al ser una carne poco grasa y algo seca se usa en breseados y estofados (mechada o no).



Culata de contra

Se encuentra en la parte inferior de la pierna y requiere la retirada de muchos nervios, se emplea en breseados y estofados.



Espaldilla y pez

Están situadas en el cuarto delantero, se usa principalmente para guisos, asados y escalopines.



Llana

También llamado manto, se emplea troceada en guisos.



Aguja:

Se encuentra entre el cuello y la espaldilla y es ideal para el cocido.



Costillar

Cubre la parte baja de las costillas, se usa para guisados y estofados.



Pecho

Es una pieza grasa se usa para cocido, caldos y guisos.



Pescuezo

Es una parte de baja calidad que se usa para guisos y, sobre todo, picada.



Falda

Es una pieza de carne blanda y gelatinosa se utiliza para cocidos y guisos.



Morcillo

Es una carne de tercera, también se le llama jarrete; se utiliza para estofados y guisos. Es una carne melosa, gelatinosa y muy sabrosa; de aquí se hace el ossobucco (gruesa rodaja de carne con hueso de 250 a 300 gr.).



Rabo

Una pieza muy fibrosa y de acusado sabor, se utiliza para sopas, consomés y guisos.



Cabeza

De aquí se aprovecha el hocico y otras piezas de casquería.

Piezas de casquería

- Callos: Se hacen de vaca o de ternera siendo mejores los de ternera; se sacan de manos, patas, morros y tripas (siendo estas las menos gelatinosas).
- Manos y patas: Sirven cocidas para otros guisos o solas con salsa.
- Morros: Cocido resulta muy gelatinoso y muy nutritivo.
- Orejas: Se suelen preparar a la plancha con salsa Mary.
- Sesos: Es extragrasso y muy rico en fósforo. Se preparan fritos, empanados... Se limpian, desangrándolos y quitándoles la película que los recubre, para después blanquearlos en agua con sal y laurel. Se dejan enfriar en su agua de cocción.
- Tripas: Sirven para embutidos.
- Hígado: Es una pieza muy rica en vitaminas, hierro y grasas; cocinado a la parrilla resulta excelente.
- Riñones: Parecido al hígado.
- Lengua: Es muy sabrosa, nutritiva y digestible. Se hace en fiambre (lengua escarlata), en salsa y braseada.
- Mollejas: Es uno de los bocados más exquisitos. Se hacen braseadas con infinidad de guarniciones, además de mechadas con tocino, trufas o jamón y después braseadas.
- Sangre y corazón: Para embutidos.

6.5. Técnicas culinarias y aplicaciones.

La preparación de las carnes, culinariamente hablando, tiene por objeto la transformación de éstas en una forma más fácilmente digerible que la de su estado natural; también es importante la destrucción de microorganismos que pudiera contener.

Temperatura recomendada: a partir de 70°.

Las técnicas deben ser adecuadas a las necesidades y gustos del comensal sin olvidar la prelaboración adecuada basada en la calidad del producto, procurando siempre mantener sus características organolépticas.

Es un producto altamente versátil en la cocina.

Es necesario saber distinguir las calidades y escoger la pieza adecuada para cada técnica, que vendrá determinada por la raza, la edad, calidad del animal y la pieza a utilizar.

Como regla general, la someteremos a fuego vivo (asado, parrilla, horno, salteado), ya que así son más succulentas, sus jugos externos caramelizan y retiene en su interior todos los jugos.

Para las piezas que, por su dureza o calidad, necesiten mayor tiempo de cocción aplicaremos las técnicas por expansión (estofado, hervido, etc.).

Parrilla

Se trata de someter la carne directamente y a poca distancia a la fuente de calor (parrilla de gas, carbón vegetal o plancha acanalada).

Para carnes de cortes de primera calidad (solomillos, entrecôte, etc.).

Considerado dentro de los asados, pero el asado al horno tiene otra ejecución.

EJECUCIÓN

Fuego que arda bien y graduado.

Necesita estar bien caliente antes de poner la carne, para que al entrar en contacto con la fuente de calor se coagulen rápidamente las proteínas de la superficie y formen la capa protectora que impedirá que salgan los jugos.

La carne se unta con aceite justo al tiempo de colocarla en la parrilla, se deja unos minutos y se levanta para cambiarla de posición (queda el dibujo de rejilla).

A punto para dar la vuelta cuando “suda” sangre o bien ha cambiado su color la mitad de su grosor; estará lista del otro lado cuando se unan ambos colores o “sude” jugo incoloro.

Mientras está en la parrilla, no se presiona, ni se pincha, ni se golpea para adelgazarla.

RESULTADOS

Importante dar el punto requerido por el comensal y vendrá determinado por el grosor de cada pieza.

Grados de asado:

- Vuelta y vuelta (bleu, raw): carne que ha iniciado la cocción, superficie violácea y ligeramente tostada, interior prácticamente crudo.

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

- Sangrante (très saignant, very rare): carne en el segundo punto de cocción. Superficie ligeramente caramelizada, interior rojo intenso y rezuma jugo de sangre.
- Poco hecha (saignant, rare): superficie acaramelada, interior con núcleo crudo, al ser cortada deja salir jugo color rojizo.
- En su punto (a point, médium): superficie tostada, interior tonalidad rosada, al ser cortada desprende jugo que ya no es sangriento. Es el punto más solicitado.
- Bien hecha (bien cuit, well done): superficie tostada, interior coloración uniforme de tonalidad pardusca, siendo el centro ligeramente rosáceo.

TIEMPOS ESTIMADOS

ESPESOR	TEMPERATURA	SANGRANTE	PUNTO	HECHA
1 CM	MUY ALTA	1 MIT	2 MIT	4 MIT
2 CM	CALIENTE/ALTA	3 MIT	4 MIT	5 MIT
3 CM	CALIENTE	4 MIT	6 MIT	8 MIT
4 CM	CALIENTE/MEDIA	5 MIT	8 MIT	12 MIT

Asado al horno

Consiste en hacer comestible un alimento por la acción directa del fuego o la del aire caldeado.

Coagulación y caramelización de las proteínas superficiales, impidiendo salida de jugos y favoreciendo la conservación del valor nutritivo.

Se emplea para piezas de primera categoría y ricas en grasas, así como para otras categorías que han sido preelaboradas como mechadas o las que se les va añadiendo en el proceso jugos, ya sean propios, grasas, algún líquido o mirepoix de hortalizas.

EJECUCIÓN

Un buen resultado exige un proceso lento con volteado de pieza para que la temperatura sea homogénea y el exterior también. Existen sondas (agujas termómetros) acopladas a hornos para controlar la temperatura del núcleo de la pieza.

Precalentar el horno; como regla general: a mayor tamaño, menor temperatura.

Sazonar la pieza, colocarla en placa engrasada. Dorar primero a alta temperatura para formar costra y no escapen los jugos.

RESULTADOS

Quedan doradas de forma uniforme en el exterior, y el interior desde rosado uniforme a pardo, según gusto del comensal.

Lleva implícito el desglasado (refuerza la salsa de acompañamiento).

Punto:

- Sangrante: de 35 a 40°C.
- Poco hecho: 50°C.
- En su punto: 60°C.

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

- Muy hecho: 75°C.

Cuando se mide la temperatura de los asados de carne de res, cerdo o cordero, los termómetros para alimentos se deben colocar en el centro del asado, evitando el hueso. Cuando cocine hamburguesas, filetes o chuletas, inserte el termistor o termopar, en la parte más gruesa, sin tocar hueso, grasa o cartílago. Cuando el alimento que se cuece tiene forma irregular, como es el caso de asados de carne de res, verifique la temperatura en varios lugares.

A la broche

También llamado asado al espetón (parrilla vertical donde se colocan las piezas sujetas por dos horquillas y que va girando para conseguir una cocción uniforme, y con una bandeja debajo para recoger jugos).

Asado para grandes piezas tiernas (lomo y solomillo principalmente).

Actualmente, la parrilla vertical es a gas o eléctrica, pero en restaurantes especializados conservan la madera de roble, encina o carbón vegetal. A veces se sustituye por un sistema de 4, 5 o 6 brochetas auto-giratorias o cesto porta-asado para evitar ensartar la pieza.

EJECUCIÓN

Al aire libre o chimenea abierta. Limpiar la pieza, insertar en el espetón (acero inoxidable o metal esmaltado), ajustar las horquillas y sazonar.

1ª fase: alta temperatura y rápida (costra exterior)

2ª fase, fuego suave y lentamente para su total cocción; se va rociando con la grasa que suelte y los jugos.

RESULTADOS

Más parecida al asado en parrilla que al asado al horno.

Cocción uniforme y dorado exterior.

Punto como en parrilla, unido al don de la experiencia del profesional. Carnes rosadas en el interior, jugosas y dorado exterior.

Braseado o breseado

Es cocer por extracción de jugos, en un recipiente cerrado, con poco líquido, durante mucho tiempo y a fuego lento.

El jugo de cocción dependerá de la naturaleza del breseado: marinada colada, vino, caldo, etc. Se bresean artículos de larga cocción, carnes duras (vacuno mayor). Bresear significa cocer lentamente entre brasas, en un recipiente provisto de tapa con reborde sobre el cual se colocaban las brasas para que el alimento cociera por arriba y por abajo.

EJECUCIÓN

Previamente mechadas, albardadas, marinadas.

1º) Dorar en poca grasa en fuego fuerte

2º) Cocer con guarnición aromática (mirepoix). Si es necesario añadir líquido caliente y poco a poco para no cubrir la pieza.

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

RESULTADOS

Al final de la cocción el jugo se cuele, se reduce y se desengrasa. Carne tierna con salsa concentrada y muy sabrosa.

Estofado

Guiso que consiste en un alimento condimentado con aceite, vino o vinagre, cebolla y varias especias; todo ello puesto en crudo en un recipiente tapado para que cueza a fuego lento sin que pierda vapor ni aroma; significa en francés “asfixiar”.

Recipiente cerrado que no permita renovación de aire y donde los alimentos absorban todo el aroma de los condimentos.

EJECUCIÓN

Carnes troceadas procedentes de piezas duras, tanto de vacuno mayor como menor, exentas de nervios y grasas.

Cocción prolongada a fuego lento (120°) y mínimo líquido. Siempre tapado.

RESULTADOS

Carne tierna y digestible; la mayor parte de sus cualidades se encuentran en el jugo.

Los géneros de acompañamiento o se deben presentar triturados.

Hervido

Cocción lenta y prolongada de carnes duras, troceadas (sin huesos, nervios ni grasa) en agua con especias (laurel, puerro, clavo, pimienta, etc.).

Se trata de extraer los jugos y aromas por la apertura de los poros, en agua a ebullición lenta (100/120°).

EJECUCIÓN

Limpia la carne.

Abundante agua fría con elementos de condimentación

A fuego fuerte; cuando rompe a hervir, bajar fuego al mínimo.

La carne pierde mucha sustancia en beneficio de las aplicaciones para las que se va a emplear: caldos, potajes, blanquetas y fricasé.

RESULTADOS

Carne fibrosa tierna acompañada de salsa o que sirve de elemento base para otras preparaciones como acompañamiento.

Ragut

Guiso de carne con patatas y verduras donde la carne se ha enharinado y dorado previamente. Si se hace sin enharinar, recibe el nombre de ragut blanco. También se puede encontrar la denominación fricasé, llevando nata y siendo originariamente de ternera.

EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

Un ejemplo

Ingredientes para ragout de ternera: 600 g de aguja de ternera; 2 zanahoria medianas; 2 patatas medianas; 1 cebolla mediana; 750 ml de caldo; 1 rama de apio; una pizca de tomillo; 1/2 copa de vino tinto; 2 dientes de ajo; perejil fresco; 1 hoja de laurel; aceite de oliva; sal y pimienta; harina de trigo.

Cómo hacer Ragout de ternera:

Pon una cazuela con un chorro de aceite de oliva a fuego medio-alto.

Salpimenta los tacos de aguja de ternera y pásalos por harina.

Cuando el aceite esté caliente, pasa los dados de ternera enharinados por la sartén hasta que se hayan dorado por fuera.

Reserva la carne en un plato tapado.

Pica la cebolla y póchala en el aceite sobrante de la cazuela.

Pica el ajo, corta la zanahoria y el apio en rodajas y añádelos también a la cazuela para pochar.

Después, agrega el vaso de vino y cuando haya cogido calor, incorpora 2 cucharadas soperas de harina remueve hasta deshacer.

Vuelve a incorporar la carne a la olla junto con el caldo, la rama de tomillo, la hoja de laurel y deja que se cocine tapado durante aprox. 1 hora y media.

Pela las patatas y córtalas en dados grandes. Agrégalos a la olla y cocina durante media hora más.

Cuando se haya cumplido el tiempo de cocción, apaga el fuego y sirve caliente acompañado de perejil fresco picado.

Salteado

Cocinar totalmente un género a fuego fuerte, en grasa, sin tapar y sin líquido añadido, sirviéndose de un sauté o sartén.

Se utiliza como elaboración previa al fricandó.

Trozos de carne tierna (cruda o cocida) y acompañadas de salsa.

EJECUCIÓN

Carne limpia, troceada y sazonada, dorada en aceite muy caliente hasta completa cocción.

Se retira, se desglasa el sauté para elaborar la salsa de acompañamiento.

RESULTADOS

Si es carne cruda, resulta jugosa por dentro y dorada por fuera, y si es cocinada, la salsa sabrosa y concentrada.

Se presenta con perejil y ajo picado. También con trufa (Sardalesa) y con cebolletas (Lionesa).

Fricasé

Es una variante de la blanqueta. Se saltea la carne sin dejarla dorar, para después añadir harina y fondo; se deja cocinar en su salsa se guarnece y se refina con un sabayón.

Fritos

Cocción por inmersión rápida y totalmente en materia grasa a temperatura controlada (medio-alto). Para cocinar empanados, rebozados y buñuelos.

EJECUCIÓN

Abundante grasa caliente.

Superficies con huevo, harina y pan rallado (costra) para concentrar los jugos internos de la carne y no escapen (escalopes).

También masas aglutinadoras con despojos y carnes (croquetas, buñuelos, etc.).

Temperatura mínima 140°, respetando las cualidades de las grasas, el estado y el grosor de la pieza a freír.

RESULTADOS

Preparación seca, crujiente, dorada y jugosa en su interior.

Aplicaciones culinarias básicas

- Solomillo: parrilla, asado horno, broche, salteado.
- Lomo: parrilla, asado horno, broche.
- Tapa: asada horno, breseada, estofada, frita.
- Cadera: parrilla, asado horno, breseada, ragú, salteado, frito.
- Babilla: asada horno, breseada, estofada, frita.
- Contra: asada horna, breseada, estofada.
- Tapilla: parrilla, asada horno, breseada, frita.
- Culata de contra: breseada, estofada, hervida.
- Morcillo: breseado, estofado, hervido.

6.6. Elaboraciones básicas.

ENTRECOTE DE BUEY A LA PARRILLA

Ingredientes

Entrecôte de buey 1.800 gr;
aceite o manteca 50 gr; sal y pimienta.

Elaboración

1º Retirar el nervio lateral, afeitar la parte de la tez, si es necesario, y retirar parte superflua de la falda.



EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

2° Cortar la pieza en 6 porciones y sazonar con sal y pimienta ligeramente, para no matar el sabor natural de la carne de buey.

3° Untar ligeramente el entrecôte con la grasa elegida y colocar sobre la parrilla, procurando que no escurra para evitar que surja llama como consecuencia de la grasa desprendida.

4° Cuando suden las piezas (gota de sangre en la superficie), untar con una brocha (con aceite) ligeramente las piezas y dar la vuelta sin pinchar la pieza.

5° Esperar de nuevo a que surja la gota de sangre (ya de color más claro) y retirar la carne.

SOLOMILLO AL HORNO

Ingredientes

Solomillo 1 pieza; aceite 100 gr; oporto o vino dulce 2 dcl; caldo de carne 2 dcl; sal y pimienta; fécula y perejil.

Elaboración

Se retira al solomillo los nervios, piel y grasa. Si esta cargado, el rosario y la falda.



En un sauté o placa se derrite el aceite y cuando esta empieza a humear se dora el solomillo.

En la misma placa u otra similar se pone en el horno a una tª fuerte (200°) para que el solomillo acabe de asarse, por un espacio aproximado de 20 minutos.

Esta elaboración se trincha generalmente delante del

cliente en 12 porciones o bien, en la cocina, reconstruyendo la forma que tenía antes de cortarlo.

Se acompaña con el desglasado de la placa, y para ello se añade el oporto y se deja reducir a la mitad.

Por último, se añade el caldo y cuando rompa a hervir se liga.

ROAST-BEEF A LA INGLESA

Ingredientes

Lomo alto tenera 7.500 gr; aceite 100 gr; vino blanco 250 cc; oporto 1 dcl; caldo de carne ½ l; sal y pimienta; fécula y perejil.

Elaboración

El lomo, al que se habrán retirado el nervio lateral, las apófisis, partes superfluas y hermoseadas de las costillas, se coloca en una placa de horno con el aceite y se sazona con sal y pimienta.

El tiempo medio estimado de elaboración son de 17 min. por Kg. Está en función de los diferentes puntos de la carne.



El jugo o salsa se prepara retirando la pieza de carne y desglasando la placa. Se agrega caldo y espesa.

Generalmente se trincha delante del cliente y siempre como mínimo debe de quedar en su interior rosado.

BRESEADO DE REDONDO DE TERNERA

Ingredientes

Redondo 1500 gr; manteca o aceite 100 gr; tomates 400 gr; cebolla 200 gr; zanahorias 300 gr; puerro 150 gr; ajos 3 d; laurel 1 h; vino blanco 2 dcl; sal, pimienta y perejil.



Elaboración

En una placa o sauté, con la manteca o el aceite, se dora el redondo a fuego muy fuerte (250°), una vez retirado los nervios exteriores y sazonado con sal y pimienta.

A continuación, se pasa al horno fuerte (200°), y continuar su elaboración aproximadamente durante 40 min.

Transcurrido este tiempo, se reduce la tª del horno (175°), y cortadas las verduras en mirepoix, se añadirán por encima del redondo, dejando su cocción hasta que estén doradas 25 a 40 min.

Se retira la carne de la placa, una vez adquirido el punto deseado del redondo, y se desglasa con el vino blanco, dejando reducir unos minutos.

Pasar por el chino con la ayuda de una turmix y rectificar la salsa.

ESTOFADO DE CARNE

Ingredientes

Carne de vaca (3ª) 1200 gr; aceite de oliva 1 dcl; cebolla ½ kg; membrillo 600 gr; vino blanco 2 dcl; sal, pimienta y pimentón dulce; perejil e hinojo.

Elaboración

Limpiar la carne de grasa y nervio. Cortar en trozos regulares.

Sazonar los trozos con sal y pimienta negra.

En una cacerola con el aceite muy caliente, dorar los trozos. Rehogar el pimentón y añadir el vino blanco.

Añadir la cebolla cortada en juliana y el membrillo en gajos.

Cocer conjuntamente a fuego lento y con el recipiente tapado hasta que la carne resulte tierna (2 horas aproximadamente).

Por último, añadir el perejil e hinojo.



BLANQUETA DE TERNERA

Ingredientes

Carne de ternera (3ª) 1500 gr; caldo blanco; cebollas 1 pieza; clavos 5 uni; laurel, sal, pimienta grano.



Elaboración

Se limpia la carne de nervios y grasa para cortar en trozos regulares.

Se dejan en agua fría para que desangren bien.

Una vez desangrada, se pone a cocer en agua fría, junto con la cebolla claveteada y el resto de especias a fuego fuerte.

Cuando rompe a hervir se baja para que

cueza lentamente hasta que esté la carne tierna.

Por último, se elabora la salsa correspondiente con parte del líquido de la cocción.

SALTEADO DE TERNERA AL VINO AÑEJO

Ingredientes

Ternera de 1ª 1500 gr; aceite de oliva 1.5 dcl; vino añejo 3dcl.; ajo y harina; perejil y pimienta.

Elaboración

Cortar la ternera en trozos no superiores a 50 gr cada uno, una vez retirada la grasa y los nervios.

Calentar el aceite en una sartén o sauté y dorar la carne, previamente sazonada y espolvoreada con harina (30gr); añadir los ajos.

Una vez sazonada la carne, añadir el vino y dejar reducir.

Por último, espolvorear con perejil picado.



Generalmente, los salteados llevan nombre propio incorporado por los complementos que lleva.

SESOS REBOZADOS

Ingredientes

Sesos de vacuno 3 p.; cebolla 50 gr; zumo de limón 1 unidad; huevos 4uni.; harina 150 gr; aceite de oliva; pimienta, laurel, sal.

Elaboración

Poner los sesos en agua fría con hielo durante una hora y retirarle con cuidado la capa de protección, dejándolos de nuevo en agua fría.

Poner los ingredientes aromáticos a hervir en agua fría; cuando hierva, agregar los sesos y dejarlos a punto de ebullición aprox. 20 min.

Se escurren y se cortan en rodajas de algo menos de 1 cm de grosor.

Se pasan por harina y huevo batido y se fríen en aceite muy caliente.

Una vez dorados, se escurren, resultando de color acaramelado.

6.7. Conservación.

En cualquier tipo de carne, por su forma de conservación distinguimos entre:

- Carne fresca; debe conservarse a una temperatura de unos 2 °C y con una humedad relativa del 85%. Es la de mejor calidad. Actualmente muchas salas de despiece envasan la carne fresca al vacío, con ello se consigue que la carne se mantenga en buen estado por un período que puede llegar a alcanzar el mes.
- Carne refrigerada; es la que se ha conservado a 6 °C con la posibilidad de conservarla así durante 2 – 3 meses.
- Carne congelada; se mantiene alrededor de -18°C, y puede conservarse así durante un año. Las canales congeladas llevarán marcado a fuego un sello con un número de 3 cifras que indican año y semana de matanza del animal.

6.8. Actividades.

Deberás buscar la respuesta en el manual o investigar por tu cuenta.

1. ¿Qué piezas se obtienen del cuarto trasero?
2. Nombra las piezas con denominación propia que se obtienen del corte del vacuno.
3. ¿Cómo se clasifica la carne del vacuno según su categoría del despiece?
4. ¿De qué piezas se puede obtener el rumpsteak?
5. Define carne.
6. ¿Qué factores determinan la calidad de la carne? Explícalos.
7. ¿Cuáles son los factores con valor subjetivo, que indican la calidad de la carne?
8. ¿Cómo se presentan y conservan las diferentes piezas del despiece vacuno?
9. ¿Cuál es la clasificación utilizada en la UE, para el ganado vacuno? Indícala de menor a mayor, resaltando sus principales características.
10. Describe el solomillo, y sus principales características.
11. Describe el lomo bajo, y sus principales características.
12. Describe el lomo alto, y sus principales características.
13. Describe la tapa, y sus principales características.
14. Describe los despojos, así como sus principales piezas y sus principales características.
15. Describe chuletón y sus principales características.
16. Describe tournedo y sus principales características.
17. Describe t-bone steak y sus principales características.
18. Describe osso-bucco y sus principales características.
19. Describe escalope y sus principales características.
20. Nombra las diferentes técnicas culinarias que se aplican en el ganado vacuno.
21. Indica las piezas del siguiente vacuno:

