



CORTES

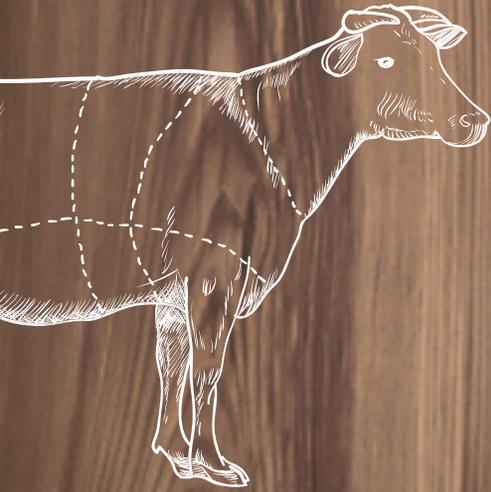
— Y USOS DE LA —

CARNE



GRILL ACADEM
La tienda especializada en asadores y outdoors





¿Eres de esas personas que al comprar carne ve diferentes cortes y no sabes cuál elegir?

Pues no eres el único. Uno de los principales consejos que podemos darte es identificar el tipo de carne que debe usarse según la receta o celebración.

Con una buena práctica al escoger el tipo de corte, puedes convertirte en un experto y distinguir entre un lomo de aguja y un muchacho, o entre una punta de anca y un lomo ancho.

NOMBRE	USO PRINCIPAL	OTROS USOS	OTROS NOMBRES
Cogote y morrillo	Estofar	Moler	Morro
Lomo de aguja	Asar – Freír	Asar, hornear, plancha	
Lomo ancho	Asar	Asar, hornear, plancha	Chatas, solomo, lomo de caracha
Cadera	Freír	Asar, plancha	Solomo extranjero, caderita, tetafula
Punta de anca	Asar	Freír, plancha	
Muchacho	Sudar, hornear		Capón, bollito
Bota	Sudar	Asar, freír	Posta, herradero, ampolleta, atravesado
Centro de pierna	Freír	Asar, plancha	Pulpa de pierna, cecina

NOMBRE	USO PRINCIPAL	OTROS USOS	OTROS NOMBRES
Bola de pierna	Freír	Plancha	Bola negra, huevo de aldana
Colita de cadera	Freír	Asar, sudar	Colita extranjera
Sobrebarriga	Rellena	Sudar, hornear	Sobrebarriga especial, tapa de costilla
Lomo fino	Hornear	Asar, freír, plancha	Lomito, solomito, lomo biche
Costilla	Asar	Plancha	Peine
Bola de brazo	Asar	Freír, plancha	Tablón, muñeco, bola de paletero
Paletero	Moler	Sudar	Carnaza de paleta
Paletero interno	Estofar	Moler	

NOMBRE

USO PRINCIPAL

OTROS USOS

OTROS NOMBRES

Pecho

Sudar

Moler

Sobrebarriga gruesa

Lagarto

Moler

Sudar

Murillo, tableado,
pepino, marranito

Lomo de brazo

Freír

Moler, asar

Sabaleta, chingolo



LOS MEJORES CORTES

— PARA PREPARAR —

EN LA PARRILLA SON:



1. **Bife de chorizo o bife de costilla:** Para un asado jugoso es recomendable $\frac{3}{4}$ a 1 pulgada de grosor; es uno de los cortes más populares, jugosos y costosos del mercado.

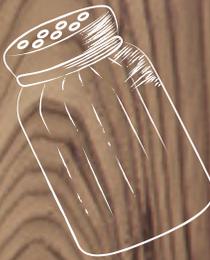
2. **T-Bone:** Se caracteriza, como su nombre lo dice, por su hueso en forma de T, que en el momento del asado conduce y mantiene el calor, reduciendo en tiempo de cocción en la parrilla.

3. **Top Sirlon:** Es considerado un corte limpio, sin grasa, no tiene huesos y proviene del lomo principal de la res. Es recomendable prepararlo a un grosor de $\frac{3}{4}$ de pulgada como mínimo para conservar su suavidad.

4. **Costilla:** Es un corte muy suave, recomendable a un grosor mínimo de $\frac{3}{4}$ de pulgada y un término de cocción de $\frac{3}{4}$ para conservar su jugosidad y suavidad.

5. **Lomo ancho:** Popularmente conocido como "Chatas" es un corte utilizado principalmente para asar.

6. **Punta de anca:** Es utilizado principalmente para asar.



GRILL ACADEMY

La tienda especializada en asadores y outdoors

www.grillacademy.com.co



© 2015 Strategie LLC. All Rights Reserved.