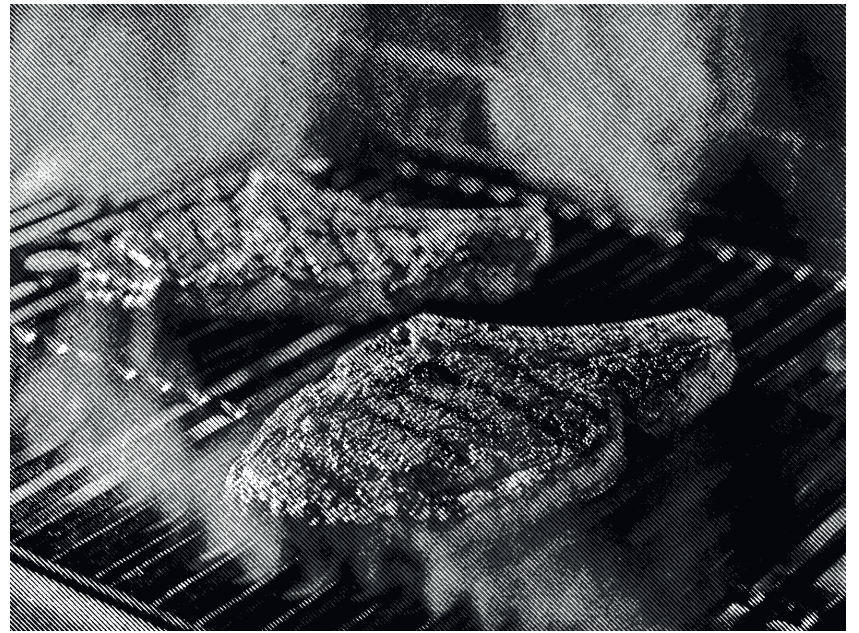


THE NACHO TIMES

La Nacional Carnicería
Bogotá, Colombia
www.lanacional.co
@lanacionalcarniceria
3102645478

Vol.1



9 CORTES DE CARNE ORIGINARIOS DE LOS ESTADOS UNIDOS

TIPS PARRILLEROS PARA FAJARSE EN LOS ASADOS

1. Descongelar la carne de manera adecuada es fundamental. Es importante sacarla del congelador y bajarla al compartimento de refrigeración desde el día anterior y posteriormente sacarla del refrigerador unas 2 horas antes de asarla para que alcance temperatura ambiente.
2. La sal y la pimienta son indispensables, aún así se recomienda salar antes de asar únicamente los cortes que están protegidos por algo de grasa. Los cortes gruesos se deben salar por lo menos 3 horas antes. Es recomendable que los cortes magros sin grasa se salen después de haberse sellado por algunos minutos.
3. La carne debe ponerse sobre la parrilla sólo después que las brasas estén en su punto y se haya extinguido la llama. Si lo haces antes la carne puede quemarse y alterar su sabor.
4. Se debe evitar darle vuelta constantemente a la carne o estar revisando repetidamente si está cocinada en el término deseado. Se le debe dar tiempo a cada lado, con la debida paciencia, para que se cocine bien en su interior.
5. Es mejor no mover los cortes que se vayan poniendo sobre la parrilla inmediatamente porque se van a pegar a la parrilla. Es mejor darles un tiempo de antes de manipularlos.
6. Los cortes magros (sin mucha grasa) deben sellarse con un golpe de calor fuerte durante 5 minutos por cada lado. No más tiempo porque se corre el riesgo que la carne se ponga dura.
7. La temperatura de cocción que se aplique en el asado siempre debe ir de mayor a menor.
8. Si se tiene duda sobre el término de cocción, es mejor que quede cruda a que esté muy cocida ya que siempre se podrá seguir asando si le falta, pero si se pasó de punto no habrá vuelta atrás.
9. Después de obtener el término deseado y retirar la carne de la parrilla, es mejor darle un par de minutos para que repose. Los jugos tienen que asentarse y los que están concentrados en el centro del corte, correrán a los bordes y se obtendrá una carne más sabrosa y jugosa.
10. Es mejor tener todo lo necesario organizado desde el principio: delantal, un paño para limpiarse las manos, un par de pinzas, un buen cuchillo (asegurarse que esté bien afilado), un par de tablas de cortar, una mesa de apoyo y sal.

NOTAS

TENDERLOIN - LOMO

Es un corte magro, proveniente del centro del lomo, muy suave, tierno y con un sabor sutil por lo que es necesario llevar a cabo una cocción delicada. Se sugiere hacerlo a la plancha, al horno o a la parrilla y si es un corte grueso, servirlo término medio. Va perfecto con un vino tinto y con acompañado de papas, ensalada o vegetales asados.

RIB EYE - OJO DE BIFE / BIFE DE CHORIZO

Este corte es uno de los más deliciosos y populares en muchas partes del mundo. Es carne suave, tierna y jugosa. Sin hueso, sin cartílagos y sin tejidos conectivos. En cuanto al sabor podemos decir que, gracias a la grasa intramuscular que se encuentra en la zona de la costilla, la carne generalmente presenta abundante marmoleo y por ende muy buen sabor.

NEW YORK STEAK - CHATAS

El New York steak, también conocido como strip loin, Kansas steak, es un corte ligeramente magro sin hueso que puede prepararse tanto a la parrilla como en horno. Es de los cortes de carne más comercializados debido a que posee un marmoleo medio y una exquisita textura firme. Las formas de cocción recomendadas son principalmente la parrilla, sartén de hierro, sous vide y horno. Se recomienda evitar exceder el término medio o tres cuartos para mantener las propiedades características del corte como su jugosidad, suavidad y ternura.

SKIRT STEAK - ENTRAÑA

Esta es una pieza procedente de la parte interna del costillar, (lo que sería el músculo del diafragma), por lo que de cada res podrían sacarse máximo dos piezas de este fabuloso corte. Es un tejido blando en realidad, al ser un músculo que no trabaja mucho, resulta una carne muy tierna y suave.

FLANK STEAK - FALDA / VACÍO

Es un corte que proviene de la zona inferior de la res, justo debajo del lomo. Básicamente son capas de carne que cubren el abdomen y que corren a lo largo y a lo ancho de esta área. En ocasiones podemos ver algo de grasa en el extremo más delgado ya que se encuentra en un área rodeada de grasa, pero en términos generales es un músculo magro.

BRISKET - PECHO / SOBREBARRIGA

El Brisket se refiere al corte de carne derivado del pecho de la res. Al ser una de las piezas más duras, la cocción de la carne tiene que ser prolongada, generalmente entre 12 y 16 horas. Esto se debe a que el pecho, al no tener clavícula, sostiene aproximadamente el 60% del peso de la res.

SHORT RIB - COSTILLAS / ASADO DE TIRA

El short rib es un corte que se hace de la parte más carnosa del costillar de res. Es una pieza larga y con huesos anchos que, cuando se cocina adecuadamente, se desprenden solos. Este corte no pierde suavidad ni jugo si se prepara en término "bien cocido".

PORTERHOUSE / T-BONE - CHULETÓN CON SOLOMILLO

Los cortes Porterhouse y T-Bone se ven muy similares y de hecho lo son ya que ambos provienen de la misma parte de la res denominada "Short Loin". Se caracterizan por hacerse de forma transversal a las costillas, incluyendo dos piezas de carne distintas, una a cada lado del hueso central. Ambos cortes provienen de un músculo trasero, entre la costilla y el lomo. Se componen por tener un hueso en forma de T que de un lado tiene el músculo que conocemos como New York Strip y por el otro Tenderloin. Este corte tiene un extremo más ancho que el otro. El corte Porterhouse viene del final del Short Loin que es más largo y el tiene una porción mayor de tenderloin. Es cortado de la misma manera que el T-Bone, por lo cual se parecen mucho e incluso a veces es difícil identificarlos. La diferencia es el tamaño del corte transversal ya que es más ancho en esa parte de la res.

TOMAHAWK - OJO DE BIFE CON HUESO

Su nombre procede de las antiguas hachas de mano usadas en Norteamérica por los indígenas (Sioux). Este es un filete grueso con hueso tomado de las costillas anteriores de la res. Está compuesto principalmente por el músculo longissimus dorsi, aunque el corte compromete también otros músculos adyacentes. Cuenta con mucha grasa intermuscular e intramuscular. Gracias al hueso, la presentación es impresionante. El marmoleo junto con el hueso de la costilla le proporcionan un gran sabor y una jugosidad excepcional a este corte. El peso de cada pieza es de 1,5 kg a 1,7 kg y su grosor es de 6-7cm por lo que es ideal para compartirlo entre dos personas. Es una pieza de gran calidad gastronómica, que puede satisfacer a los paladares más exigentes.