

CARACTERIZACIÓN DE LOS CORTES DE VACUNO

Unidad de Consumidores - Unidad Noticias de Mercado
Departamento de Información Agraria.
Odepa.

Categorías de carne

En Chile existen cinco categorías para tipificar la carne de bovino, determinadas principalmente por la edad y la grasa del animal (Nch 1306.Of2002. Canales de Bovinos – Definiciones y Tipificación).

V: proviene de animales jóvenes, como novillos, toritos y vaquillas de hasta 4 dientes permanentes.

C: proviene de novillos y vacas de hasta 3,5 años (6 dientes permanentes)

U: corresponde a vacas adultas, bueyes, toros, torunos (ocho dientes permanentes o animales de categorías anteriores con pequeñas contusiones)

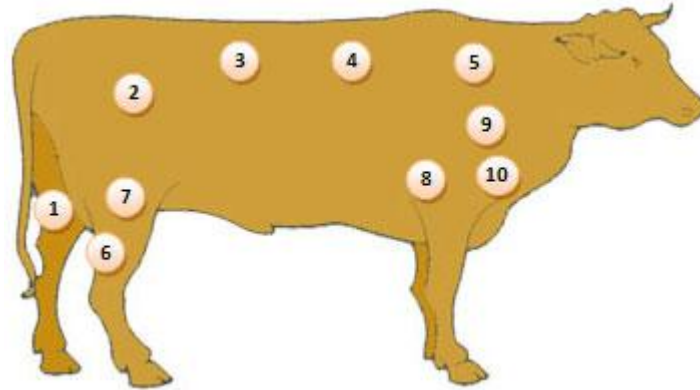
N: corresponde a todos los animales que no cumplen con los requisitos de las categorías anteriores, excepto los terneros, o los que presentan contusiones de mayor grado.

O: incluye a terneros con un máximo de 9 meses de edad.

En las primeras dos letras se espera que la carne sea más blanda y jugosa, ya que proviene de animales más jóvenes –novillos y vaquillas- que las posteriores. La categoría N se caracteriza por ser generalmente carne de uso industrial.

De cada parte del animal se obtienen diferentes cortes, cada uno de los cuales es aprovechado para diferentes preparaciones, según sus atributos. A continuación, se presenta una caracterización de los cortes de vacuno incluidos en los sondeos de precios a consumidor realizado semanalmente por Odepa.

Descripción de cortes



1) Posta negra

Corresponde a un corte redondeado alto, sin nervios ni grasa, rojo oscuro. Es la primera pieza que se desposta del cuarto trasero, la más voluminosa, sin hueso y magra.

Su tamaño permite cortar grandes tajadas de carne para ser utilizadas de formas diversas, generalmente en sartén, cacerola, horno, molida.

2) Asiento picana

Corte semicuadrado, de color rojo oscuro con poca grasa.

Principales preparaciones son en sartén, cacerola y horno. Es uno de los cortes más utilizados para churrasco, empleado comúnmente a la plancha.

3) Lomo liso

Corresponde a un corte alargado poco fibroso. Preferido por no tener mucha grasa y nada de nervios.

Se puede preparar a la parrilla, a la plancha y sartén, dependiendo del grosor del corte.

4) Lomo vetado

Es un corte alargado con una veta de grasa principal y varias ramificaciones pequeñas. Es preferible comprar aquel que posee más vetas de grasa, pues denota una mejor y más cuidada alimentación del animal, además de que su sabor es más intenso.

Principales preparaciones: sartén, cacerola, horno y parrilla.

5) Huachalomo:

Corresponde a un corte rectangular, de color rojo claro, con grasa superficial.

Preparaciones: cacerola, parrilla y sartén (bistec o churrasco). Sirve para preparaciones a la cacerola, como guisos y carbonada, pero también se consume molido o picado para empanadas de horno.

6) Abastero:

Trozo redondo, de color rojo claro. Es una carne magra y proviene de la parte posterior del animal (pierna).

Preferentemente se prepara a la parrilla, molida y a la cacerola.

7) Posta rosada

Corte que posee poca grasa, rosado, con un nervio en el extremo. Su empleo común es en escalopas (bistecs delgados,) por resultar tierna y menos jugosa.

Sus principales preparaciones son en sartén, cacerola, horno.

8) Posta paleta

Corte triangular plano, fibroso, de color rojo oscuro.
Sus principales preparaciones son en guiso, sartén, horno y molida.

9) Sobrecostilla

Corte rectangular, de color rojo claro, con poca grasa.
Sus principales preparaciones son en cacerola, horno, parrilla y caldos.






10) Asado carnicero:

Corte plano, alargado y fibroso.
Sus principales preparaciones son parrilla y horno.

Preparación de carnes

Cocinar de forma adecuada los alimentos es garantía de seguridad, debido a que se disminuye el riesgo de contaminación con agentes patógenos.

Durante la cocción de alimentos, como la carne, debe asegurarse que el interior alcance la temperatura adecuada: el color indicará si está cocida.

	 Parrilla	 Asado horno	 Cacerola	 Escalopa	 Bistec
Abastero					
Asado carnicero					
Asiento picana					
Huachalomo					
Lomo liso					
Lomo vetado					
Posta negra					
Posta paleta					
Posta rosada					
Sobrecostilla					

Asar a la parrilla:

Preparación donde la cocción se realiza por el contacto directo de la fuente de calor, justo sobre una parrilla, que funciona con carbón, madera o gas.

Un fuego parejo asegura una mejor cocción del alimento. Para facilitar el aspecto dorado de la carne asada se recomienda ir girándola ligeramente mientras se cocina.

Asado al horno:

Método de cocción que, dado el calor del horno, sella la superficie, quedando atrapados los jugos en el interior del trozo de carne. También se puede sellar por todos lados al calor de la cocina y luego introducirla al horno.

Se recomienda impregnarla con sus propios jugos mientras se cuece. Se deberá tener en cuenta el tiempo y temperatura adecuados de acuerdo al grosor del corte a cocinar.

Carne mechada:

Preparación que introduce trozos de zanahoria, cebollas y/o ajo a la carne. La carne se dora en aceite caliente, luego se cocina a fuego suave en la cacerola.

Carne a la cacerola:

En esta preparación se considera la cocción del alimento a fuego lento en agua, vino o cerveza, adobado previamente con aliños y sal a gusto.

El estofado es un tipo de preparación a la cacerola, donde la carne es trozada en pequeños cubos y acompañada generalmente con cebolla, arvejas y zanahoria. Algunas veces se incluyen papas directamente en la olla.

Escalopa:

Preparación que consiste en sofreír láminas delgadas de carne previamente apanadas, generalmente con pan rallado.

Bistec o Churrasco:

Preparación de carne al sartén con aceite o a la plancha. La diferencia entre uno y otro se debe al grosor de las carnes, correspondiendo al churrasco láminas más delgadas que las del bistec.