

CARNE DE CERDO - CORTES



Costillar

El Costillar, también llamado ribb's es ideal para ser preparado entero sobre la parrilla.

Métodos de cocción

Asado a la parrilla y al horno.



Bondiola

Ligeramente veteada, la bondiola es más conocida como fiambre, en apariencia similar al jamón crudo.

Métodos de cocción

Asado a la parrilla, al horno y estofado.



Churrasquito

Junto con el Matambrito, es un corte ideal para la parrilla. A diferencia del Matambrito, el Churrasquito es de mayor grosor.

Métodos de cocción

Asado a la parrilla, horneado y guisado.



Paleta

Son las patas delanteras del cerdo. Es muy conocida como fiambre Paleta Cocida. La Chuleta de Paleta como carne fresca es ideal para horno o plancha.

Método de cocción

Guisado, estofado y hervido.



Carré deshuesado

Las recomendaciones de cocción son similares a su presentación con hueso, su utilización es tan difundida como aquél.

Método de cocción

Frito, salteado, braseado, guisado o al horno.



Pechito con manta

Es un corte que se obtiene de la zona de la Panceta.

Método de cocción

Es ideal a la parrilla o al horno.



Matambrito

El Matambrito de Cerdo es un plato muy difundido. A la parrilla solo, con sal y limón. Es de cocción rápida y muy sabroso.

Método de cocción

Asado a la parrilla, horneado y guisado.



Carré con hueso

Es el corte de cerdo más difundido en los hogares argentinos, muchas veces acompañado con puré de manzana, pero sus posibilidades de preparación son diversas.

Método de cocción

A la parrilla, salteado, braseado, guisado o al horno.



Panceta

Es muy utilizada como agregado a diferentes platos, guisos, etc. Como fiambre también se la conoce como Panceta ahumada.

Métodos de cocción

Asado a la parrilla y al horno.



Patitas y Manitos

Son las extremidades delanteras y traseras del cerdo. La cantidad de carne no es abundante pero si especialmente sabrosa. Está recubierta con piel y produce mucha gelatina.

Método de cocción

Hervido y estofado.



Jamón con hueso

Son las patas traseras del cerdo. Jamón crudo (salado o estacionado) o Jamón cocido (salado o cocido). Dentro del Jamón hay 5 cortes, considerados los mejores: Bola de Lomo / Cuadrada / Nalga / Peceto / Cuadril. Son ideales para milanesas y escalopes.

Métodos de cocción

Horneada (jamón entero), a la parrilla y a la plancha (chuletas).



Carne Picada

Ideal para hamburguesas y empanadas.



Codillo

Corte ubicado entre las manitos y la paleta. Es de textura firme y recubierta con piel.

Método de cocción

Estofado y hervido.



Tocino

Grasa firme, utilizada generalmente para la elaboración de fiambres y embutidos.

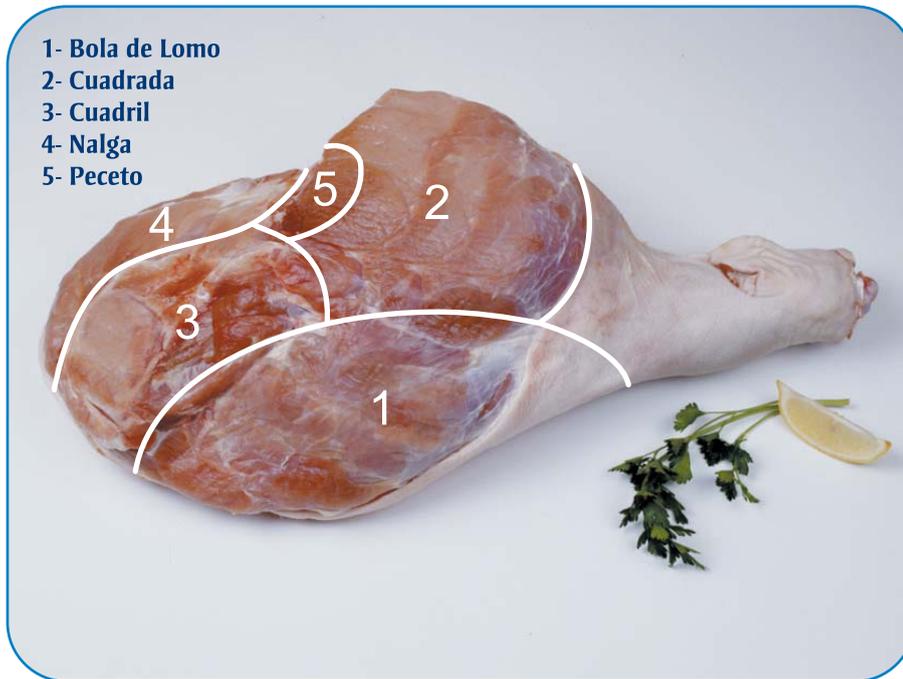


Solomillo

La carne es húmeda, rosada y con poca grasa. Es el corte más tierno del cerdo.

Método de cocción

Asado a la parrilla, salteado y de cocción rápida.



- 1- Bola de Lomo
- 2- Cuadrada
- 3- Cuadril
- 4- Nalga
- 5- Peceto



1- Bola de Lomo

Su carne es muy tierna y puede asarse al horno entera. También se puede cortar para milanesa y en trozos planos para freír.



2- Cuadrada

Su carne se cocina a menudo enrollada en redondo o cortada para milanesa, pero se puede asar entera, con su cobertura de grasa o sin ella. También se puede preparar como jamón ahumado.



3- Cuadril

Es la parte carnosa más delicada del jamón, con una calidad que no tiene nada que envidiar al lomo o solomillo: Carne indicada para asados, milanesas y bistecs. Se puede asar al horno la pieza entera.



4- Nalga

De esta parte se cortan principalmente milanesas y trozos para freír. También se puede utilizar esta pieza tan tierna y jugosa para asar entera.



5- Peceto

Es uno de los cortes que se consideran más tierno y sabroso del jamón. Ideal para cocinar al horno o en cacerola por sus características.