

## Los cortes de la carne vacuna y su preparación

### Delanteros y centrales

Siguiendo los pasos del desposte, presentaremos los cortes, listos para la venta y para cocinar.

El matambre - Esta afamada pieza, argentina por derecho propio, unas de las tantas identificación de la gastronomía tradicional y nacional, es la primera que se saca de la media res y cubre todo su flanco a lo largo, entre la paleta y el cuarto trasero.

La paleta - Desechando los huesos, omoplato y húmero, y cortando el garrón delantero (cúbito y radio), queda una pieza vistosa con distintos matices y sabores. Es apreciada la parte central para la obtención de bifecitos que van cocidos a la plancha o sartén. La dos puntas generalmente se trituran para obtener carne picada magra y de calidad.

La palomita de paleta - Está ubicada al costado interior y delantero de la paleta entera. La parte más gruesa está agarrada al húmero y la punta al omoplato. Se suele utilizar en guisos, estofada con salsa de tomate, hervida en pucheros.

El garrón delantero - Es la última extremidad de conjunto paleta. Cortado transversalmente en trozos se lo suele vender también como ossobuco. Se emplea además en guisos y hervido en sopas .



La falda con hueso - Es el recorte de la parte del pecho del costillar. Si es tierna y con poca grasa se puede saborear a la parrilla, si no, su natural empleo es en el puchero haciendo succulentos caldos para sopas y luego como parte cárnica del mismo junto a panceta, chorizos, morcillas, legumbres y vegetales.

La falda sin hueso o pechito de ternera deshuesado - Apartando el borde huesudo de la falda, y deshuesando la parte más delgada se obtiene una exquisita pieza para ser puesta a la parrilla o asada con otros métodos.

Entraña - Es la parte del diafragma pegado a las costillas: una tira envuelta en robusta membrana bordeada por grasa. Ideal hacerla a la parrilla, bien jugosa.

El costillar - Es la estrella del asado argentino. Generalmente se lo recorta de la falda, la tapa de asado, libre del matambre que lo cubre en parte. A veces se prefiere en su estadio primario de desposte, dejándole el matambre, con tapa y falda. En el comercio

se lo corta en tiras longitudinalmente de tres centímetros de espesor y se lo asa a la parrillas dorando ambos lados; es una excelente elección.

La tapa de asado - Cubre la parte alta y delantera del costillar. Se vende a parte, o sin sacarla, con el costillar. Puede usarse también hervida, integrando pucheros, ensaladas, etc.

El asado de tira - Para facilitar la cocción en el hogar, en parrillas, en el comercio, el costillar se corta con una sierra eléctrica, longitudinalmente en tiras más o menos anchas. De los costillares grandes y altos, se sacan tiras de poco ancho de hueso, para así cocinarlas echadas de un lado y el otro rápidamente.

La aguja - Una pieza fascinante, imponente. Se la llama también roast beef. Excelente como carne picada, en económicos y sabrosísimos bifecitos a la plancha o sartén.

El vacío - Es la parte de la panza del animal: parte de la última costilla hasta el cuarto trasero. En la hembra está cubierto por la ubre que se le saca antes. Es un corte preferido para el horno y la parrilla.

La marucha - Se da el nombre de marucha, principalmente en la provincia de Buenos Aires y Santa Fe, a la tapa que cubre la parte de los bifos anchos. Generalmente en animales chicos se deja hacer parte del mismo bife ancho, siendo la parte exterior que lo cubre. Es una pieza muy apetecible si se hace a la parrilla, cualquier parrilla.

### **Los cortes del cuarto trasero**

En el cuarto trasero del animal, se encuentran las piezas más grandes, más valiosas y rendidoras.

La nalga - 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 como grandes milanesas y niños envueltos al estilo italiano, De la parte extrema interna se le saca la 'tapita de nalga', especial para hacer al horno.

La tapita de nalga - De la parte extrema interna de la nalga se saca esta pieza especial para poner al horno o estofada a la cacerola .

El cuadril - De la parte baja, externa y transversalmente del cuarto trasero se sacan el cuadril, grande bocha de carne con una colita. Los bifos de cuadril son comúnmente empleados como comida cotidiana, a la plancha, con una fresca ensalada. También es la carne preferida para los bifos a la criolla.

La colita de cuadril - Se recorta del cuadril entero. Especialmente apreciada para el horno y la parrilla si es de tamaño chico y tierna.

La bola de lomo - Es la parte que cubre el fémur del lado de la panza, se le conecta el vacío. Su empleo común es en milanesas de todo tipo, por resultar tierna, menos sangrienta. La parte abierta de donde se le ha extirpado el fémur puede dar el inconveniente de no obtener fetas compactas y uniformes, así que no se aconsejan para niños envueltos.



Nalga sin tapa

El peceto - De la parte opuesta a la bola de lomo y pegado a la cuadrada esta visiblemente esta pieza larga y redonda terminando en puntas. Después del lomo es la parte más cara y buscada y según zonas o barrios la más buscada. Uniforme, de carne compacta, se la utiliza siempre en fiestas para preparar platos fríos, como el vitel tonn , en escabeche, o con distintas salsas. También se lo destina para hacer pequeñas, tiernas y exquisitas milanesitas.

La cuadrada o contrapeceto - Parte adherida internamente al peceto y mirando el fémur, como expresa su nombre tiene una forma cuadrangular. Se la destina para milanesas, escalopes, niños envueltos, contando en su forma regular y pareja para cortar tajadas finas de carne.

La tortuguita - Hace parte del conjunto peceto cuadrada. Es la parte más interna que cubre la cuadrada. Como el nombre lo expresa se parece a una pequeña tortuga, curvilínea y chatita. Es una carne magra y bienvenida es hervida en pucheros, estofada en salsa de tomate, en cacerola, y a veces picada para ser mezclada con otras carnes de poco valor comercial.

El escondido - También se llama ara ita o bife del carnicero y escondido porque está realmente guardadito en el centro del cuarto trasero. Se encuentra en la concavidad del hueso iliaco. Este bifecito tiene mucha grasa, de unos cien gramos, con muchas nervadura, pero tierno y sabroso.

El garrón trasero - Recortado de las extremidades óseas, se corta en rodajas espesas para ser utilizadas como ossobuco. El mismo se lo hierva para obtener caldo magros y luego comerlo como complemento de una sopa condimentado con sal, pimienta y aceite de oliva, mostaza, etc. Si no, se lo abre a lo largo y se extrae el hueso, obteniendo la carnaza empleada para hacer caldo y guisos.

### Los bifés y el lomo

Tienen su encanto particular. Los bifés angostos, con su parte de costilla, con o sin la parte del lomo, son preferidos para una comida rápida en el hogar o comercios.

Los bifés angostos - Son los bifés de la primera mitad de la parte cerca del cuarto trasero del costillar entero.

Los bifés angosto con lomo - Si el animal es chico, el carnicero prefiere dejar la parte del lomo adherida, así venderlos como bifés con lomo.

Los bifés anchos - Son los del extremo opuesto. Menos valiosos, pero igualmente apreciados.



### Bifés de chorizo sin hueso

Los bifés deshuesados - Todo los bifés pueden ser deshuesados, en este caso, generalmente, se los corta bien espesos para asarlos como bifés de chorizos o ojos de bifés a la manera que se prefieren. O directamente un trozo entero horneado como un carré.

Los bifés de chorizo - Son los bifés deshuesados de la parte que le guste, cortados bien altos

El lomo - Para los supuestos exquisitos del paladar, es la carne por excelencia. Se lo puede honorablemente destinar, así todo enterito, en asarlo a la parrilla y no salir de nuestras tradiciones. Con brasa sostenida, dorándolo por afuera, jugosísimo por adentro, luego cortado en tajadas, condimentadas con algo de sal fina y pimienta, rellenando una figaza de pan.

Pascualino Marchese