

# CORTES VACUNO

## 1. PICAÑA:

Pieza donde se unen la tapilla y la cadera, en la zona inferior de la espalda, junto a los laterales de la espina dorsal de la vaca.



'Picanha' de ternera a las 5 pimientos con salsa tropical

## 2. CADERA:

Está entre el lomo y la babilla, en la parte superior de la pierna. Jugosa, tierna, (también se compra como rabadilla).



Escalopines de ternera con alcaparras y limón

## 3. LOMO ALTO:

Empieza en la cadera y continúa a lo largo de la columna hasta la 5ª o 7ª costilla. Se diferencia en dos partes, lomo alto y lomo bajo o riñonada. Carne jugosa, tierna y limpia.



Roast beef tradicional al horno

## 4. REDONDO:

Pieza que se llama así por su forma redondeada. Está en la cara externa de las patas traseras, junto a la contra y la tapa. No tiene apenas grasa.



Redondo de ternera con salsa de limón

## 5. TAPA:

Pieza situada en el cuarto trasero, en concreto en la maza trasera o bola. Muy jugosa.



Ternera rellena con puré de patatas y jugo

## 6. BABILLA:

Pieza compacta en la cara anterior del muslo de la ternera.



Ragú de ternera con hortalizas

## 7. RABILLO:

Parte de la cadera, rodeada de bastante grasa.



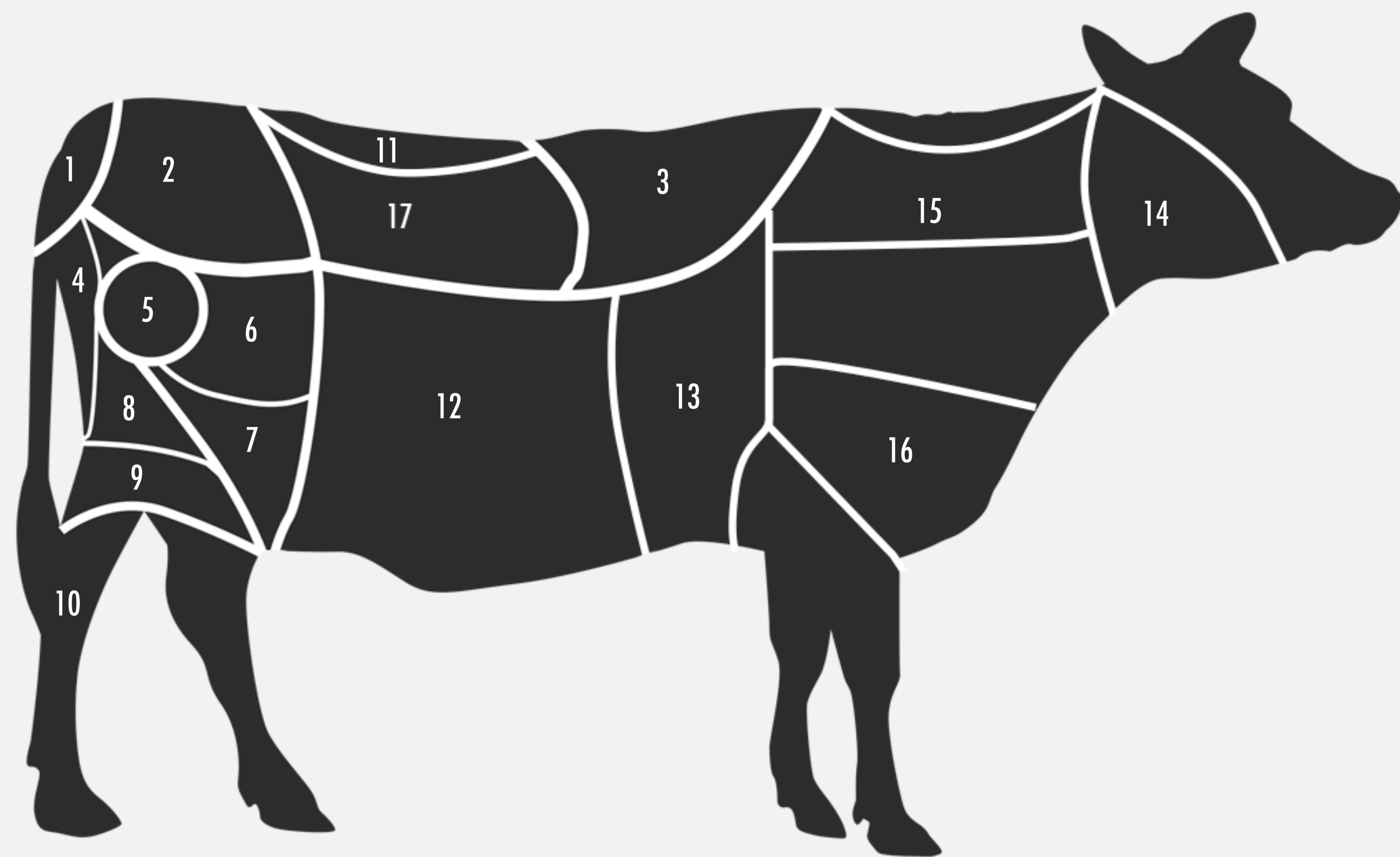
Vitello tonnato

## 8. CONTRA:

Es algo más seca y menos tierna por su falta de grasa.



Fricandó con setas a la catalana



## 9. CULATA:

Pieza jugosa, tierna y tendinosa.



Estofado de ternera con patatas

## 10. MORCILLO:

En la parte baja de la pierna, tiene algo de nervio y de grasa. Muy gelatinoso, meloso y tierno.



Cocido expés

## 11. SOLOMILLO:

De la punta se saca el 'filet mignon', con los filetes gruesos del centro e 'tournedó' y con la cabeza el 'chateaubriand'.



Solomillo Wellington con brócoli y puré patata

## 12. FALDA:

e conoce también como vacío y matambre. Es un corte con bastante nervio pero a la vez tiene bastante gelatina y es muy sabroso.



Falda guisada con setas y puré de patata y setas

## 13. COSTILLAR:

Huesos cartilaginosos. Con esta pieza se elabora el tradicional churrasco.



Guiso de costillas de ternera con patatas

## 14. CARRILLADA:

También llamada carrillera, es una pieza magra excepcional para hacer guisos y largas cocciones a bajas temperaturas. De textura muy melosa.



Carrillada de ternera glaseada con verduras

## 15. AGUJA:

Es una pieza magra pero con vetas de grasa infiltrada.



Estofado de aguja de ternera

## 16. PECHO:

No es muy apreciados por sus abundantes huesos, tendones, tejido conjuntivo y grasa. Muy sabroso y es ideal para hacer caldos y algunos guisos.











Sopa de pecho de ternera con judías blancas y puerro

## 17. LOMO BAJO:

De aquí se sacaría el entrecot, filete que se deshuesa y tiene poca grasa. Conocido como 'chuletón sin hueso' aunque más fino. Ideal para cocinar a la plancha o a la brasa



Entrecot de ternera a la plancha con verduritas al tomillo

 BRASA	 GUISO / COCIDO
 FILETES	 HORNO / ASADO
 PLANCHA	 CARNE PICADA
 EMPANADO	 FONDUE