

### **2.3.1. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.**

Vamos a dedicar este apartado a la aplicación de técnicas de cocinado para su utilización en las diversas carnes y sus despojos, por lo que comenzaremos por clasificarlas, describirlas y despiezarlas, para posteriormente tratar de las distintas técnicas de cocinado.

#### Vacuno.

- *Clasificación.*

Las reses de ganado vacuno, atendiendo a la edad, pueden clasificarse como:

- *Ternera blanca:* También llamada ternera lechal. Son las canales de las reses, machos o hembras, que han llevado una alimentación exclusivamente de leche, por lo tanto, uno de los factores que contribuyen a su color es no haber probado el pasto. Son de corta edad, no llegan al año y su carne es de un color blanco rosáceo con la grasa blanca.
- *Añojo o ternera rosada:* Son las canales de las reses que ya han sido destetadas y que aún no han hecho el primer cambio de dentición. Se suelen sacrificar a los catorce meses de edad para que su tamaño sea menor. Hay que resaltar que llamamos ternera rosada a la carne de hembra y añojo a la de macho. En cuanto al sabor y textura, tiene más calidad la ternera y menos el añojo. La carne de añojo y de ternera rosada, tiene un color rojo rosáceo y la grasa es de tono cremoso.
- *Vacuno mayor.* Este grupo está formado por las reses de mayor edad, tanto machos como hembras. Novillos, toros, bueyes, novillas y vacas pertenecen a este grupo. Esta carne se caracteriza por su color rojo intenso y el color amarillento de su sebo.

La carne de vacuno, atendiendo a su categoría comercial, así como a la mayor o menor calidad puede clasificarse en:

- Extra.
- Primera A.
- Primera B.
- Segunda.
- Tercera.

- *Cortes.*

En la siguiente tabla se pueden observar las distintas piezas que componen cada res de vacuno, la categoría comercial de cada una de ellas y sus características.

<b>Pieza o corte</b>	<b>Categoría</b>	<b>Características y cocinado</b>
Solomillo	Extra	Pieza más cara y tierna. Está situada en el cuarto trasero de la res, en la parte interior del lomo y exterior del puente. Se cocina a la plancha, en Carpaccio, al horno, en salsa, etc.
Lomo	Extra	Pieza muy tierna. Está situada en el cuarto trasero. Si en el corte hay hueso se denomina chuletón, si no lo hay, Entrecote. Se cocina a la plancha, a la brasa, al horno si la pieza es entera, etc.
Cadera	Primera A	Pieza de gran jugosidad y ternura. Se encuentra en la pierna de la res. Se utiliza para fondues o para cocinarla a la plancha, en forma de filetes.
Tapa	Primera A	Es una pieza un poco seca, pero muy apreciada. Se encuentra en la pierna tapando a la babilla y a la contra. Se utiliza cortada en filetes para cocinarla a la plancha, en salsa, como escalopes empanados, etc.
Tapilla	Primera A	Pieza muy tierna y jugosa. Se encuentra en el cuarto trasero. Se puede asar entera o cocinar a la plancha, cortada en filetes.
Babilla	Primera A	Pieza tierna y jugosa. Se encuentra en el cuarto trasero, en la pierna de la res, rodeando el fémur. Se utiliza cortada en filetes para cocinarla a la plancha, en salsa, como escalopes empanados, etc.
Redondo	Primera A	Pieza muy limpia, cilíndrica, tierna pero algo seca. Se encuentra en la pierna, junto a la contra. Se suele asar o estofar de pieza entera.
Contra	Primera A	Pieza blanda, pero seca. Se encuentra situada en la pierna de la res, junto a la babilla. Se suele asar de pieza entera, o utilizarse para estofados.
Culata	Primera B	Pieza de poca presencia pero tierna y jugosa. Se encuentra en la parte inferior de la contra. Se utiliza para filetes en salsa o estofados.
Rabillo	Primera B	Es una pieza limpia, tierna y de pequeño tamaño. Se encuentra en la parte superior de la cadera. Se utiliza para estofados.
Espaldilla	Primera B	Pieza de poca presencia pero tierna y jugosa. Se encuentra en el cuarto delantero. Se utiliza para estofados.
Pez	Primera B	Pieza cilíndrica, tierna pero no muy jugosa. Se encuentra dentro del cuarto delantero. Se utiliza para estofados.

Aguja	Primera B	Pieza tierna en alguna de sus partes, pero seca en otras. Se encuentra rodeando la columna vertebral en el cuarto delantero. Se utiliza para estofados y guisos.
Llana	Segunda	Pieza plana, de abundante tejido conectivo y nervioso, se encuentra en el brazo. Se utiliza estofada.
Aleta	Segunda	Pieza plana y limpia, seca y algo dura. Se encuentra en el cuarto delantero cubriendo el esternón. Se suele rellenar y asar posteriormente.
Morcillo	Segunda	Pieza abultada, de abundante tejido conectivo, dura y jugosa. Se encuentra en brazo y pierna. Necesita mucha cocción, se utiliza para cocidos, caldos, estofados.
Vacío	Segunda	Pieza plana, lisa, limpia, tierna y jugosa. Se encuentra en el cuarto trasero, en la punta de la falda. Se cocina a la plancha o al horno en pieza entera.
Falda	Tercera	Pieza dura, con abundante tejido conectivo y tendinoso. Se encuentra en la parte baja del lomo. Se utiliza para cocidos.
Matahambre	Tercera	Porción estrecha de carne limpia, seca y dura. Se encuentra en el trasero recubriendo la parte exterior de la falda. Se cocina asado lentamente.
Costillar	Tercera	Porción dura pero jugosa, con abundante tejido conectivo. En el delantero, entre el esternón y los filetes de aguja.
Rabo	Tercera	Pieza compuesta por carne y vértebras. Se encuentra en el cuarto trasero. Carne sabrosa y de gran jugosidad. Se cocina estofado.
Pescuezo	Tercera	Porción tierna y jugosa, con abundante tejido cartilaginoso. Se encuentra en el delantero, adosada a los filetes de aguja. Se utiliza para rellenos, tarrinas, estofados.

## DENOMINACIONES DE ORIGEN O INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE ESPAÑA

Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas			
D.O. o I.G.	Consejo Regulador	Comunidad Autónoma	Tipo de Producto
<u>CARNE DE ÁVILA</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "CARNE DE ÁVILA"</u>	<u>PLURICOMUNITARIA</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>CARNE DE CANTABRIA</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "CARNE DE CANTABRIA"</u>	<u>CANTABRIA</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>CARNE DE LA SIERRA DEL GUADARRAMA</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "CARNE DE LA SIERRA DEL GUADARRAMA"</u>	<u>MADRID</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA"</u>	<u>CASTILLA Y LEÓN</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO O EUSKAL OKELA</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "CARNE DEL PAÍS VASCO O EUSKAL OKELA"</u>	<u>PAÍS VASCO</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>CORDERO DE LAS SIERRAS DE SEGURA Y LA SAGRA</u>	<u>Consejo Regulador de la IGP "Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra"</u>	<u>PLURICOMUNITARIA</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>CORDERO DE NAVARRA</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "CORDERO DE NAVARRA"</u>	<u>COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>CORDERO MANCHEGO</u>	<u>Fundación Consejo Regulador de la I.G.P. "CORDERO MANCHEGO"</u>	<u>CASTILLA-LA MANCHA</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN"</u>	<u>CASTILLA Y LEÓN</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>POLLO Y CAPÓN DEL PRAT</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "POLLO Y CAPÓN DEL PRAT"</u>	<u>CATALUÑA</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>TERNASCO DE ARAGÓN</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "TERNASCO DE ARAGÓN"</u>	<u>ARAGÓN</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>TERNERA ASTURIANA</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "TERNERA ASTURIANA"</u>	<u>PRINCIPADO DE ASTURIAS</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>TERNERA DE EXTREMADURA</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "TERNERA DE EXTREMADURA"</u>	<u>EXTREMADURA</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES"</u>	<u>CATALUÑA</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>TERNERA DE NAVARRA</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "TERNERA DE NAVARRA"</u>	<u>COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>
<u>TERNERA GALLEGA</u>	<u>Consejo Regulador de la I.G.P. "TERNERA GALLEGA"</u>	<u>GALICIA</u>	<u>CARNES FRESCAS</u>

Fuente: MAPA

- *Métodos básicos de cocinado.*

Las formas básicas de cocinar las carnes de vacuno son: hervido, asado al horno, a la parrilla, salteado, relleno, estofado, rehogado, braseado y frito.

(...)