

Las Piezas de la Carne de Vacuno



Aguja

CATEGORÍA 1B

Características de calidad
Es una pieza tierna y jugosa.

Usos culinarios
Apta para todo tipo de preparados: asados, estofados, guisos, cocidos, carne picada, etc. Da unos filetes de mediana aptitud y unas chuletas de otro aspecto a las de palo o riñonada, pero de igual calidad.

Localización
Tercio anterior. Cinco primeras vértebras dorsales en la unión del lomo con el pescuezo.



Aleta

CATEGORÍA 2

Características de calidad
Se considera una pieza algo dura que suele requerir de una cocción prolongada.

Localización
Tercio anterior. Son los músculos bajos de la cavidad torácica que se apoyan en el esternón.

Usos culinarios
Es ideal para rellenar y asar, también se puede emplear en guisos, así como para carne mechada y tacos para *fondue*.



Babilla

CATEGORÍA 1A

Características de calidad
Esta formada por dos partes, una próxima a la cadera más jugosa y tierna, y otra cercana a la rodilla que cuenta con más tendones.

Localización
Tercio posterior. Parte superior de la pierna, cercana a la cadera. Es de forma ovoide.

Usos culinarios
Se obtienen muy buenos filetes y medallones a la plancha y fritos. Es una carne apta para empanar y también sirve para brasear y asar.



Brazuelo

CATEGORÍA 2

Características de calidad
Es una carne magra, con abundante grasa y de textura gelatinosa.

Localización
Tercio anterior. Es la parte muscular de la porción dorso-anterior del brazo.

Usos culinarios
Carne de excepcionales condiciones para la preparación de cocidos, pucheros, guisos y caldos de carne.



Cadera

CATEGORÍA 1A

Características de calidad
Es una carne jugosa y tierna que no tiene demasiada grasa.

Localización
Tercio posterior, situada en la parte más alta de la pierna. Con forma triangular. Consta de tres piezas:
- Raballo, situado en el ángulo más agudo
- Cantero extremo opuesto
- Corazón, en el centro

Usos culinarios
Apta para todo tipo de preparados. Es una carne buena para el corte en filetes. El raballo se suele usar entero, con el cantero se elabora el *filet-mignon* o *roastbeef*. El corazón se usa para *rumsteak* (filete de 500 gr. para dos).



Carrillada

CATEGORÍA 3

Características de calidad
Carne tierna y melosa.

Usos culinarios
Se usa para guisos y estofados.

Localización
Corresponden con los carrillos del animal.



Contra

CATEGORÍA 1A

Características de calidad
Presenta muy poca grasa, por lo que en ocasiones puede ser una carne algo seca.

Localización
Tercio posterior. Parte externa del muslo

Usos culinarios
Es apta para la preparación de guisos, asados y estofados. Se obtienen buenos filetes destinados al empanado.



Costillar

CATEGORÍA 3

Características de calidad
Son una serie de huesos cartilaginosos que incluyen parte de la carne de la falda.

Localización
Tercio anterior. Incluye los músculos que se apoyan en la parte baja de las costillas.

Usos culinarios
Guisos y estofados. Churrasco a la parrilla, asado y al horno. En Galicia se usa para preparar el *o caldeiro*.



Culata de Contra o Contratapa

CATEGORÍA 1B

Características de calidad
Carne tendinosa, jugosa y tierna.

Localización
Tercio posterior. Parte inferior de la pierna, bajo la babilla y la tapa. De forma ovalada está compuesta por tres masas carnosas que forman un solo cuerpo.

Usos culinarios
Filetes de buena calidad, estofados, asados y guisos.



Espaldilla o Espalda

CATEGORÍA 1B

Características de calidad
Es una carne con bastante grasa.

Localización
Parte superior de la extremidad delantera, sobre el raballo delantero y el pez.

Usos culinarios
Es una de las piezas más jugosas y mejores para asar entera en el horno. También destaca en guisos, estofados y como carne rellena.



El MARIM financia esta actuación en el marco de las ayudas a las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

www.invac.org



Falda

CATEGORÍA 3

Características de calidad
Carne con bastante buena calidad, aunque con mucho nervio. Es muy fibrosa y gelatinosa.

Usos culinarios
Guisos y estofados. Es una carne buena para rellenar y hacer rollos.

Localización
Porciones musculares colgantes del tercio posterior, entre la pierna y la parrilla. Presenta forma rectangular.



Llana

CATEGORÍA 2

Características de calidad
Carne magra. Es la pieza más pequeña de la canal, con forma aplastada.

Localización
Tercio anterior. Cara externa de la espaldilla que recubre el hueso. Se encuentra recubierta por una película blanquecina llamada tez.

Usos culinarios
Guisos, ragú y asados. También se obtienen filetes y sirve para picar.



Lomo Alto o Lonja

CATEGORÍA EXTRA

Características de calidad
Es una carne jugosa, tierna y limpia.

Localización
Se inicia en la aguja y continúa a lo largo de la espina dorsal hasta la quinta o séptima costilla. De esta parte es de donde se obtienen los chuletones si se despiecea con la costilla o el *entrecot* si no tiene hueso. Debido a la grasa infiltrada, es una parte tierna y sabrosa del lomo.

Usos culinarios
Chuletón o villagodio a la plancha o parrilla. Si es sin hueso, el *entrecot* se hará del mismo modo. Da un *roast-beef* de alta calidad, aunque el *roast-beef* ideal procede del lomo bajo.



Lomo Bajo, Chuleta o Riñonada

CATEGORÍA EXTRA

Características de calidad
Carne muy tierna y jugosa.

Localización
Zona lumbar y lumbosacra alta del animal, pues va desde el lomo alto hasta la cadera. Se puede cortar tanto con hueso (chuleta) como sin hueso (*entrecot*). El lomo bajo o riñonada corresponde con las costillas cortas.

Usos culinarios
Carne tierna y sabrosa. Los usos son, fundamentalmente, *entrecot* (sin hueso) o chuleta (con hueso) para la plancha y *parrilla* y *roast beef*.



Morcillo Anterior, Jarrete o Venas

CATEGORÍA 2

Características de calidad
Es una carne magra, melosa, con mucho colágeno y fibras.

Localización
Tercio anterior. Parte baja de las extremidades delanteras.

Usos culinarios
Guisos, asados y estofados. Es una carne buena para la preparación de caldos y sopas. Cuando se corta con el hueso, se conoce como *ossobuco*.



Morcillo Posterior, Jarrete o Venas

CATEGORÍA 2

Características de calidad
Es una carne magra, melosa, con mucho colágeno y fibras.

Localización
Tercio posterior. Parte baja de las piernas traseras.

Usos culinarios
Guisos, asados y estofados. Es una carne buena para la preparación de caldos y sopas. Cuando se corta con el hueso, se conoce como *ossobuco*.



Morrillo

CATEGORÍA 3

Características de calidad
Carne jugosa.

Localización
Músculos de la unión del cuello y del pecho en su porción posterior.

Usos culinarios
Para preparación de cocidos y guisos.



Pecho

CATEGORÍA 3

Características de calidad
Huesos cartilaginosos con mucha grasa y carne muy sabrosa.

Localización
Tercio anterior. Situados bajo la extremidad delantera y antes del costillar. Presenta una forma alargada.

Usos culinarios
Preparación de caldos. También sirve para los braseados y guisos.



Pescuezo o Cuello

CATEGORÍA 3

Características de calidad
Es una carne seca, con mucho nervio y gran cantidad de tejido conjuntivo.

Usos culinarios
Normalmente se usa para obtener carne picada. También sirve para la preparación de caldos o carnes en salsa.

Localización
Unión de la cabeza y el tronco del animal.



Pez

CATEGORÍA 1B

Características de calidad
Carne muy tierna, jugosa y sabrosa. Tiene un nervio que la recorre en toda su longitud pero que se extrae fácilmente.

Localización
Tercio posterior. Pieza alargada situada delante y próxima a la zona de la escápula.

Usos culinarios
Abriéndola se puede emplear para excelentes *rostitis* y *rellenos*. También da una excelente carne mechada.



Raballo de Cadera o Punta de Cadera

CATEGORÍA 1B

Características de calidad
Forma parte de la cadera. El centro es tierno mientras que las puntas son algo más duras. Está rodeada de una gran cantidad de grasa.

Localización
Tercio posterior. Parte externa bajo la babilla y la cadera. Se suele comercializar con la cadera.

Usos culinarios
Con esta pieza se preparan filetes y escalopines. También es apta para guisar, estofar, rellenar y picar.



Rabo

CATEGORÍA 3

Características de calidad
Carne pegada al hueso. Por su grasa y cantidad de tejido gelatinoso es una carne muy sabrosa.

Localización
Vértices finales y cola del animal.

Usos culinarios
Ciertos guisos que requieren una cocción larga con abundante agua. Excelente para la preparación de caldos. Es tradicional el guiso de rabo de toro.



Redondo

CATEGORÍA 1A

Características de calidad
Carne más tierna y menos seca que la contra, con poca grasa y sin nervios.

Localización
Tercio posterior. Se localiza en la cara externa de la pierna trasera a lo largo de la contra y en contacto con la tapa. Es una pieza de forma cilíndrica.

Usos culinarios
Asada y guisada. También para mechar o picada para, por ejemplo, hamburguesas.



Solomillo

CATEGORÍA EXTRA

Características de calidad
Es la pieza considerada de mayor calidad. Carne muy tierna y jugosa que carece de infiltraciones grasas. Tiene forma alargada y redondeada.

Localización
Cara interna del lomo bajo. Está formada por tres partes: la cabeza, el centro y la punta, más la oreja, el cordón y el rosario que son partes más pequeñas.

Usos culinarios
Filetes para parrilla, plancha y fritos, *Roast beef*. Asados (poco tiempo al horno). Dependiendo de la parte del solomillo de que se trate, se preparan unos platos u otros. Así:
- Con la cabeza se preparan los *chateaubriand* (350 gr).
- Con el centro el *tourneado* (150-170 gr).
- Con la punta el *filet mignon* (50-75 gr.)



Tapa

CATEGORÍA 1A

Características de calidad
Carne tierna y magra.

Localización
Tercio posterior. Es una pieza grande que comprende todos los músculos situados en la cara interna del muslo. Tiene forma de triángulo. Lo constituyen tres piezas: el labio o aleta de tapa, la parte central y el cantero.

Usos culinarios
Escalopes y escalopines muy sabrosos. El labio es algo más duro y se usa para filetes.



Tapilla

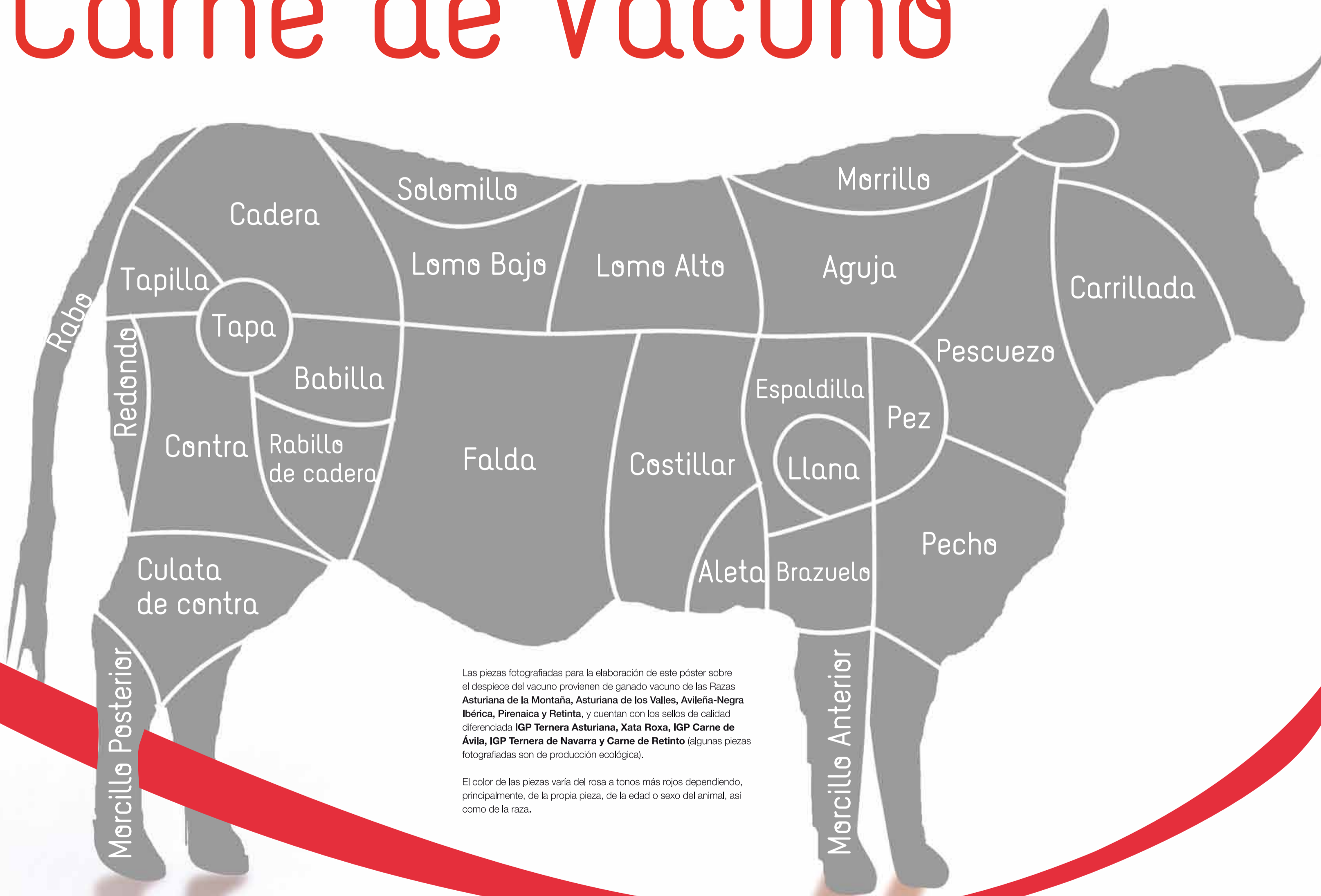
CATEGORÍA 1A

Características de calidad
Carne tierna y jugosa.

Localización
Tercio posterior. Zona exterior del cuarto trasero junto a la cadera.

Usos culinarios
Plancha, fritos y asados. Se preparan escalopines, *rumpsteak*, *paupiettes* (filetes rellenos), etc.

Las Piezas de la Carne de Vacuno



Las piezas fotografiadas para la elaboración de este póster sobre el despiece del vacuno provienen de ganado vacuno de las Razas Asturiana de la Montaña, Asturiana de los Valles, Avileña-Negra Ibérica, Pirenaica y Retinta, y cuentan con los sellos de calidad diferenciada IGP Ternera Asturiana, Xata Roxa, IGP Carne de Ávila, IGP Ternera de Navarra y Carne de Retinto (algunas piezas fotografiadas son de producción ecológica).

El color de las piezas varía del rosa a tonos más rojos dependiendo, principalmente, de la propia pieza, de la edad o sexo del animal, así como de la raza.



La Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad (INVAC) está integrada por asociaciones de productores, transformadores y comercializadores de carne de vacuno procedentes de razas autóctonas.

Para más información: Telf.: 91 534 36 16 ó en www.invac.org



El MARM financia esta actuación en el marco de las ayudas a las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.