

Introducción

Procedimiento

Corte 1. Paleta, cogote, garrón delantero (brazuelo) y pecho

Corte 2. Costillar "campana"

Corte 3. Espinazo con lomo "silla"

Corte 4. Pierna

Rendimiento

Introducción



Este método de cortes en chuletas se recomienda fundamentalmente para reses mayores a 14 kgs (corderos gordos, borregos, capones y ovejas).

La bondad de estos cortes se basa principalmente en un mejor y mayor aprovechamiento de su carne.

En experiencias realizadas en distintos establecimientos rurales esta forma de cortar el ovino ha dado un excelente resultado en aprovechamiento y practicidad:

- aprovechamiento dado el alto rendimiento
- practicidad en la cocina: se obtienen cortes para realizar distintas comidas.
El tamaño de los cortes permite una cocción de la carne muy rápida.

Preparación de la res:

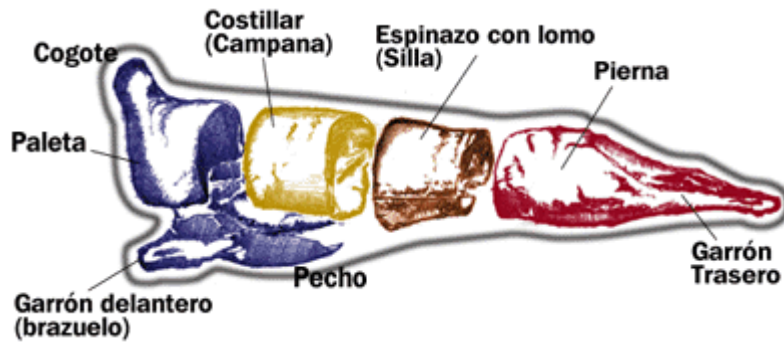
Se parte de un ovino previamente enfriado (lo más cercano a 0°C sin congelar) sin despostar.

Se pueden utilizar diferentes sierras, desde la clásica de carnicería hasta una sierra de mano.

Procedimiento



En una primera etapa la res se corta según el esquema.



CORTE 1. Paleta, Cogote, Garrón delantero (brazuelo) y Pecho (todo en una sola pieza)



Este corte se obtiene aserrando de tal manera que queden en él las 5 primeras costillas.

Se corta el cogote (a la base) y del mismo se obtienen chuletas.



La paleta se divide en dos a lo largo del espinazo y cada media paleta se corta en chuletas. (3 ó 4 de la paleta propiamente y el resto de los espinazos)



Luego se retira el brazuelo junto con el pecho en un corte paralelo al espinazo.

CORTE 2. Costillar "Campana"





Se obtiene aserrando inmediatamente por detrás de la última costilla.



Se saca el asado de cada lado con corte paralelo al espinazo a 1-2 cm del ojo de la chuleta.



De la porción de espinazo que resulta se obtienen chuletas

CORTE 3. Espinazo con lomo "Silla"





Se hace un corte de sierra donde termina el espinazo. Se saca el vacío de cada lado, con un corte paralelo al espinazo a 1-2 cm del ojo de la chuleta.



El espinazo con lomo resultante se corta en chuletas

CORTE 4. Pierna





Se separan las dos piernas cortando por la línea del espinazo



Las piernas se cortan en chuletas hasta el comienzo del garrón. Las últimas se cortan sesgadas para lograr mayor tamaño.





Rendimiento



Para una carcasa de 18 kg en el gancho, se obtienen 70/80 chuletas de alrededor de 2 cm. de grosor.



Rendimiento aproximado para una carcasa de 18 kg

| Corte | | Cantidad de Chuletas o costillas |
|-------------------------|--|----------------------------------|
| CORTES PRIMARIOS | 1  | 32 |
| | 2  | 12 |
| | 3  | 12 |
| | 4  | 24 |
| Total | | 80 |

Se obtienen además cortes secundarios (también aprovechables): vacío, brazo con pecho, garrón y costillar con pecho.

Agradecemos a Oscar Zucolini y Julio Liesegang (Carnicería La Constancia SRL - Young), a la Dirección de Control de Calidad de INAC y al SUL, sus sugerencias para la elaboración de este material. Edición UEDY.