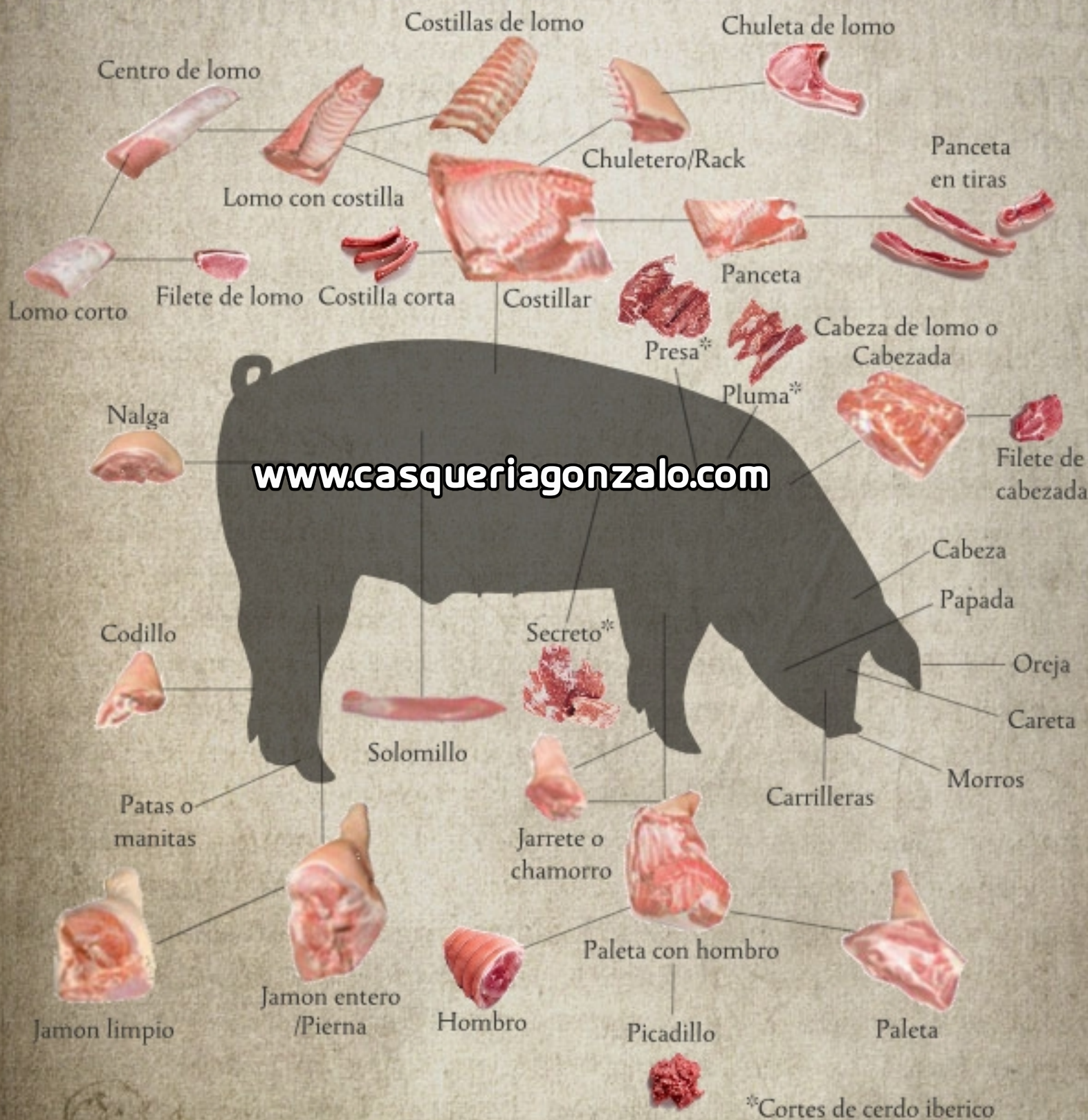


CARNE DE CERDO

Corte y despiece ↓



CASQUERÍA GONZALO

Gastronomía

Despiece del cerdo

Categoría extra: el 6 % del peso de la canal y sólo se obtiene cuando se deshuesa el lomo.

- El **solomillo** (2) es una pieza magra y pequeña que se sitúa a la altura de las costillas lumbares. Proporciona una carne jugosa, tierna y limpia. Generalmente se comercializa entera. Se presta muy bien para el fileteado (escalopes, escalopines y filetes a la plancha, a la parrilla, asados, braseados, rellenos,...).
- La **cinta de lomo** (1) es la otra pieza de esta categoría. Se obtiene a partir de la sexta vértebra lumbar correspondiente a la pieza de lomo. Muy apreciada y gustosa. Admite todo tipo de preparaciones: frita, a la plancha, al horno, rellena.... Se utiliza también para hacer lomo adobado, embuchado y el fiambre de lomo.

Categoría 1ª: Representa el 15 al 25 % del peso de la canal.

- Las **chuletas de riñonada** (1-2) corresponden a la parte del solomillo y el lomo de las vértebras lumbares unidas al hueso. Proporciona una carne muy buena, tierna y limpia de tendones y nervios. Se suelen asar, aunque también se fríen y van bien a la parrilla, braseadas...
- Las **chuletas de lomo** (1) tienen un poco más de grasa pero son más sabrosas y tiernas. Se preparan del mismo modo.
- La **maza o pierna trasera** (3) representa alrededor del 15 por cien del peso de la canal. Cuando se vende sin deshuesar se le llama jamón o pernil. Carne de buena calidad, tierna y jugosa. La mejor manera de prepararla es asada.

Categoría 2ª: Estas piezas son del 12 al 14 por 100 del peso de la canal.

- La **paleta o paletilla** (4) es la extremidad delantera del animal. Se considera de peor calidad que la maza trasera. Pero su carne es tierna y jugosa. Se suele preparar cocida, asada o a la plancha, en ragú y pinchos morunos.
- Las **chuletas de aguja** (5) se comercializan sólo para carnicería y son aptas para hacer a la parrilla, asar o freír.
- En cuanto al **magro de aguja** (5) también se suele destinar para charcutería.

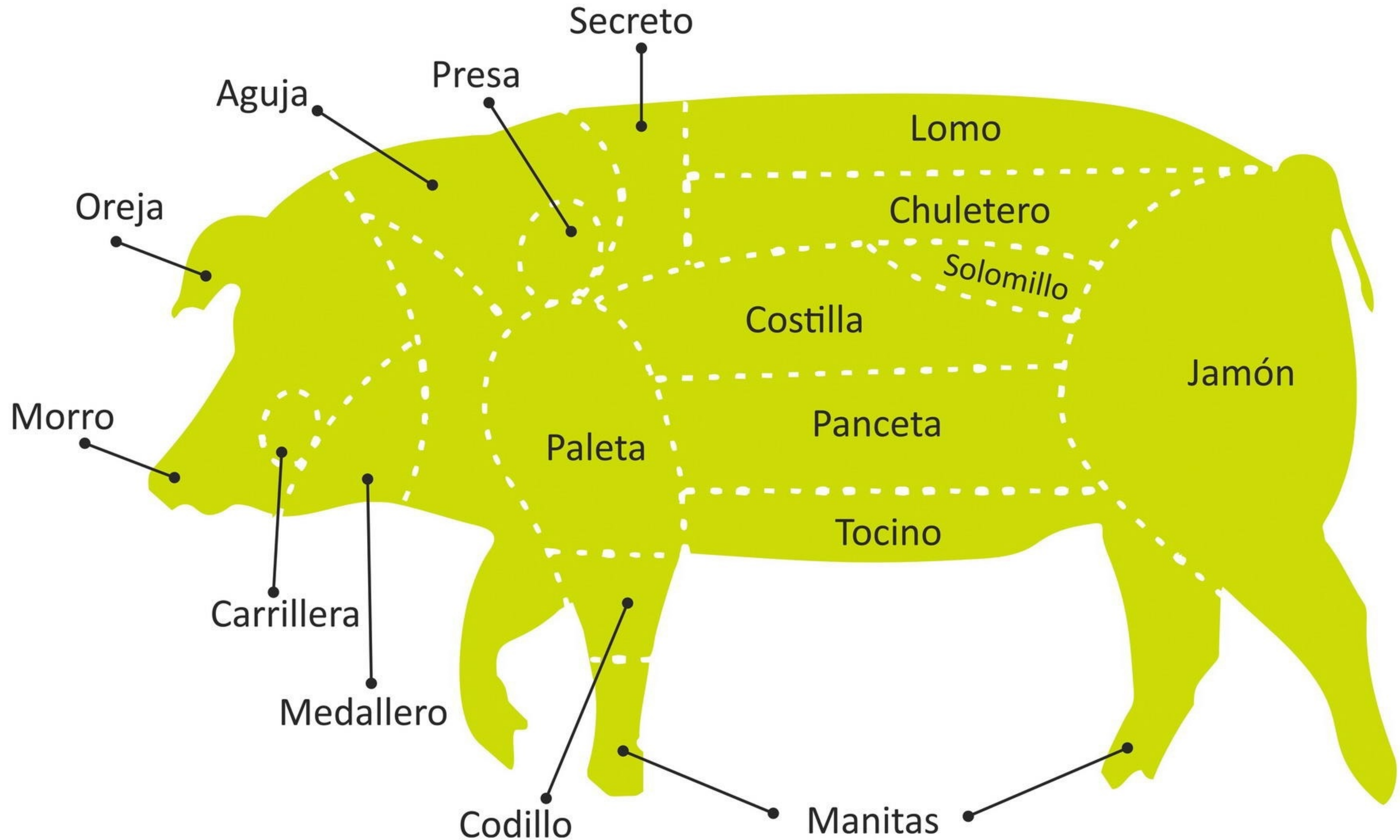
Otras piezas o denominaciones:

- El **magro lardeo** (1-5) o magro es un tipo de carne que se suele utilizar para picar, para brochetas y también en filetes a la plancha y rebozada.
- El **costillar** (6) y el **pecho** (7) se suelen comercializar en trozos o con las costillas por separado. Se usan para elaborados cárnicos y también enteras a las asadas o

a la barbacoa.

- La **panceta** (8) se suele consumir frita y también constituye la materia prima del bacón.
- La capa de grasa que acompaña tanto la piel como a la carne de cerdo se le llama **tocino** (9). Se usa para la elaboración de embutido y para la obtención de manteca de cerdo.
- La **papada** (10) se emplea principalmente en la elaboración de productos cárnicos.
- El **codillo** (11) equivale al morcillo de la vaca. Se suele comercializar con hueso para la elaboración de guisados, a la plancha o ahumado y en semiconservas.
- Los **pies** (13) y **manos** (12) del cerdo se comercializan frescas o ya cocinadas. Se suelen servir frescas, empanadas, aunque también en la elaboración de diversos derivados cárnicos.
- Además del cerdo también se aprovecha **la cabeza, la careta, morro, orejas, lengua y sesos**.

DESPIECE TRADICIONAL DE CERDO



DESPIECE DEL PORCINO IBÉRICO

