



Tenga en cuenta que siempre se recomienda usar guantes de malla metálica para cortar.

## Pulpa blanca

### CORTE PRIMARIO

Pierna

### CORTES SECUNDARIOS

- Asado de cadera en trozo
- Filetes de pulpa blanca
- Asado de pulpa blanca en trozo
- Filete de cubo/carne para estofado

### BANDEJAS RECOMENDADAS

2D, 4S y 8S

### HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Cuchillo puntilla de 6"
- Cuchillo fileteador de 10"

### NOTA PARA EL CARNICERO

Aumente el margen y el valor para el departamento de carnes quitando la menor cantidad posible de carne magra.



### ESCANEE AQUÍ

para ver un video con instrucciones paso a paso; para encontrar más guías de corte, visite

[nationalbeef.com/cm-c-index](http://nationalbeef.com/cm-c-index)



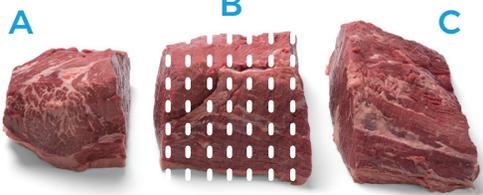
**PASO 1**  
Con la punta de un cuchillo desinfectado, haga un orificio en el plástico y retire el corte primario. Deseche el empaque y extienda el corte primario sobre una tabla de cortar limpia.



**PASO 2**  
Retire el exceso de grasa, el epimisio y el cartilago de la parte superior. Luego, retire la vena y el nervio subyacente. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra.



**PASO 3**  
Una vez limpio, corte y separe los extremos del corte primario. Retire la grasa de las piezas de los extremos y úselas para **filete de cubo** o **carne para estofado**.



**PASO 4**  
Corte un **asado de cadera** en trozo de 2 a 3 lb desde el extremo más pequeño de la cabeza (A) y coloque en bandeja. Luego, corte **filetes** de 1/2" de grosor (B), quite la grasa y coloque en bandeja. Reserve el extremo para colocar en bandeja y comercializar como **asado** (C).



**Filete de cubo/carne para estofado**




**A**  
**Asado de cadera en trozo**




**B**  
**Filetes de pulpa blanca**




**C**  
**Asado de pulpa blanca en trozo**



### PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte permite ofrecer a los clientes una excelente relación calidad-precio para las comidas de todos los días. Como es magro, el ablandamiento puede favorecerlo.

