



## INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

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

# Cuete

### CORTE PRIMARIO

Pierna

### CORTES SECUNDARIOS

- Asado de cuete
- Filetes de cuete
- Filete de cubo/carne para estofado

### BANDEJAS RECOMENDADAS

10S y 2D

### HERRAMIENTAS NECESARIAS

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

### NOTA PARA EL CARNICERO

Nunca quite previamente la grasa comestible del corte primario antes de procesarlo. ¡Hágalo siempre después de cortarlo!



### ESCANEE AQUÍ

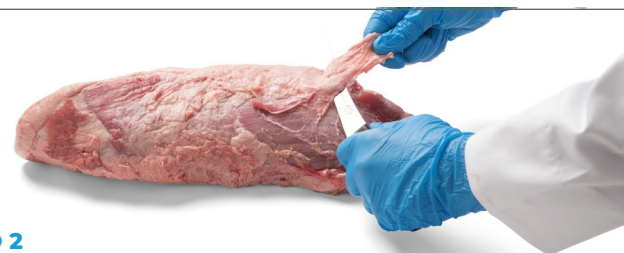
para ver un video con instrucciones paso a paso; para encontrar más guías de corte, visite

[nationalbeef.com/cmc-index](https://nationalbeef.com/cmc-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 las imperfecciones, incluida la tinta de empaque, el epimisio o la membrana gelatinosa. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra.



#### PASO 3

Una vez limpiado, corte y separe los extremos del corte primario a un diámetro de 2-1/2" a 3". Retire la grasa de las piezas de los extremos y úselas para **filete de cubo** o **carne para estofado**.



#### PASO 4

En el extremo grande del corte primario, corte **filetes** (A) de hasta 1/2" de grosor. Quite la grasa y coloque en bandeja a medida que estén listos. La mitad del corte primario se puede colocar en bandeja y comercializar como **asado** (B) o más filetes.



Filete de cubo/carne para estofado



Filetes de cuete



Asado de cuete



### PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte extremadamente magro tiene una forma similar a la del filet mignon, pero es mucho menos tierno. Es un músculo grande y muy utilizado, más adecuado para el estofado y técnicas de cocción lenta.



**National Beef**

America's Premier Beef Company®