



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

## Pulpa negra

### CORTE PRIMARIO

Pierna

### CORTES SECUNDARIOS

- Asado de pulpa negra (asado londinense)
- Filetes de pulpa negra
- Filete de cubo/carne para estofado

### BANDEJAS RECOMENDADAS

2D, 10S y 8S

### 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](http://nationalbeef.com/cmc-index)



**National Beef**

America's Premier Beef Company®



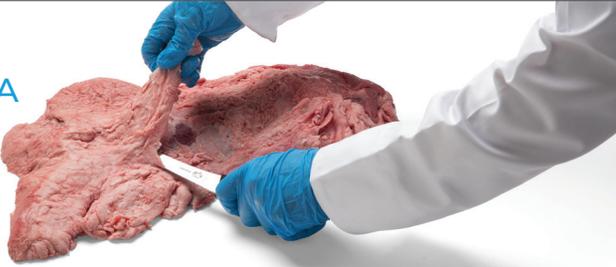
**PASO 1**  
Con la punta de un cuchillo desinfectado, haga un orificio en el plástico y retire el corte primario. Deseche el empaque y extienda el corte primario sobre una tabla de cortar limpia.



**PASO 2**  
Inspeccione visualmente y quite todas las imperfecciones, como el exceso de cartilago o las venas grandes. En la parte superior del corte primario, localice la veta de la tapa.



**PASO 3**  
Con la punta del cuchillo, retire toda la tapa siguiendo la veta.



**PASO 4**  
De la tapa (A), retire todo el exceso de grasa y las imperfecciones, incluidos el epimisio o la membrana gelatinosa. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra.

Consulte la [página siguiente](#) para continuar procesando el resto de la pieza de pulpa negra (B).



**PASO 5**  
Una vez limpia, corte toda la pieza de la tapa para filete de cubo o carne para estofado.



Filete de cubo/carne para estofado



## INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

(CONTINUACIÓN)

# Pulpa negra



### 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)



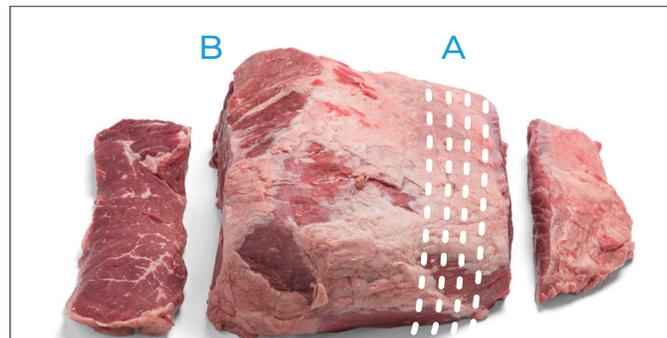
**National Beef**

America's Premier Beef Company®



### PASO 6

Limpie el exceso de grasa y las imperfecciones en el resto de la pieza de pulpa negra, lo que incluye el epimisio, la escaldadura de pasteurización o la membrana gelatinosa. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra.



### PASO 7

Corte y separe los extremos. Retire los nervios y el exceso de grasa de las piezas de los extremos y úselas para **filete de cubo** o **carne para estofado**. Corte un **asado** de 1-1/2" (B) del extremo más grande, quite la grasa y coloque en bandeja. Continúe cortando **filetes** de 1/2" (A). Quite la grasa y coloque en bandeja a medida que estén listos.



Filete de cubo/carne para estofado



Filetes de pulpa negra



Asado de pulpa negra



### PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Es uno de los 29 cortes de carne que se consideran magros. Ideal con un adobo de ablandamiento.  
Es mejor poco cocido y cortado en rebanadas finas.