



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

Pulpa negra

CORTE PRIMARIO

Pierna

CORTES SECUNDARIOS

- Filetes finos de pulpa negra
- Filete de cubo/carne para estofado

BANDEJAS RECOMENDADAS

10S y 8S

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Cuchillo puntilla de 6"
- Cuchillo fileteador de 10"
- Cuchillo de trinchar de 12"

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/cmc-index



National Beef

America's Premier Beef Company®





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



National Beef

America's Premier Beef Company®

INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

(CONTINUACIÓN)



PASO 6
Limpie el resto de la pieza de pulpa negra hasta llegar a la carne magra. Asegúrese de quitar todo el cartilago, el exceso de grasa y el recubrimiento del hueso mientras conserva la mayor cantidad posible de carne roja.



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 **filetes** finos a lo largo de toda la pieza primaria y coloque en bandeja.



Filete de cubo/carne para estofado




Filetes finos 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.