



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

## Chuletón

### CORTE PRIMARIO

Costilla

### CORTES SECUNDARIOS

- Asado de chuletón
- Filetes de chuletón

### BANDEJAS RECOMENDADAS

2D, 4S 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!



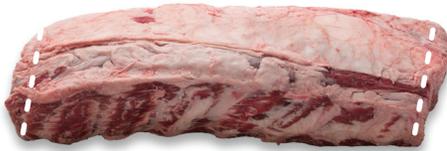
### ESCANEE AQUÍ

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

[nationalbeef.com/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**  
Inspeccione visualmente y quite todas las imperfecciones, como el recubrimiento del hueso o el exceso de cartilago. Sin cambiar de ángulo, corte ligeramente y separe los extremos del corte primario.



**PASO 3**  
Si lo desea, corte un **asado** de la parte central o continúe cortando filetes a lo largo de toda la pieza primaria. Para evitar terminar con una cuña, ajuste ligeramente el ángulo de corte en 1/16 de pulgada para cada filete.



**PASO 4**  
Quite la grasa de los filetes hasta 1/4" teniendo cuidado alrededor de la punta y retire la carne intercostal suelta. Coloque los **filetes** en bandejas individuales o agrupados desde la cabeza hasta la punta.



**Asado de chuletón**




**Filetes de chuletón**




### PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte es uno de los favoritos de los consumidores de carne de res debido a su generoso marmolado, sus increíbles atributos para la parrilla y su sabor fuerte y jugoso.



**National Beef**

America's Premier Beef Company®