



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

Palomilla

CORTE PRIMARIO

Solomillo

CORTES SECUNDARIOS

- Asado de punta de anca/filetes de punta de anca
- Filetes finos de lomo alto
- Filete de cubo/carne para estofado

BANDEJAS RECOMENDADAS

2D, 4D 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®



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 retire la pequeña agrupación de músculos, cartilagos y tendones del costado del solomillo. Localice la veta y separe el músculo de la punta de anca.



PASO 3
Retire los nervios y la grasa de la carne del músculo "mouse" (A) y úsela para **filete de cubo** o **carne cortada en cubos**. Retire todo el exceso de grasa y el epimisio de la parte inferior del músculo de la punta de anca (B). Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra. Deje la pieza entera y coloque en bandeja como **asado de punta de anca** o corte y separe los extremos contra la veta, y luego corte **filetes** de 1/2" a lo largo de toda la pieza, quite la grasa y coloque en bandeja. Retire la grasa de las piezas de los extremos y úselas para **filete de cubo** o **carne cortada en cubos**.

Consulte la [página siguiente](#) para continuar procesando el solomillo (C).



A
Filete de cubo/carne cortada en cubos




B
Asado de punta de anca/filetes de punta de anca





INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

(CONTINUACIÓN)

Palomilla



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®



PASO 4
Quite las imperfecciones del resto de la pieza, incluido el exceso de grasa, el epimisis o el recubrimiento del hueso. Corte y separe los extremos del solomillo contra la veta. Retire los nervios y el exceso de grasa de las piezas de los extremos y úselas para **filete de cubo** o **carne cortada en cubos**.

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



Filete de cubo/carne cortada en cubos




Filetes finos de lomo alto



PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Este corte menos tierno, pero muy sabroso, es la opción perfecta para mitad de semana o de buena relación precio-calidad para la parrilla para muchos consumidores.