



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

# Paleta

## CORTE PRIMARIO

Espaldilla

## CORTES SECUNDARIOS

- Asado de paleta
- Filetes de paleta
- Filetes de planchuela
- Filete de cubo/carne para estofado

## BANDEJAS RECOMENDADAS

8S y 10S

## HERRAMIENTAS NECESARIAS

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

## 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/cm-c-index](http://nationalbeef.com/cm-c-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

Quite las glándulas de grasa, el cartílago grueso o la membrana gelatinosa del corte primario. Conserve cuidadosamente la mayor cantidad posible de carne magra.



### PASO 3

En la parte superior, localice la veta y separe el músculo redondo mayor. Retire todo el exceso de grasa, el recubrimiento del hueso y el epimisio de la parte superior e inferior.



### PASO 4

Separe los extremos de la planchuela (A). Retire los nervios y el exceso de grasa de las piezas de los extremos y úselas para **filete de cubo** o **carne para estofado** (A). En la parte restante, comience por el extremo más grande. Corte **filetes** de 1" (B) a lo largo de toda la pieza de la planchuela y coloque en bandeja.

Consulte la [página siguiente](#) para continuar procesando la pieza de paleta (C).





# Paleta



## 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®

## INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

(CONTINUACIÓN)

**PASO 5**  
Quite las imperfecciones del resto de la pieza, incluidos el exceso de grasa, el epimisiso o la membrana gelatinosa. Corte y separe los extremos de la paleta. Retire los nervios y el exceso de grasa de las piezas de los extremos y úselas para **filete de cubo** o **carne para estofado** (A).

Corte un **asado** de 3" (C) del extremo más grande, quite la grasa y coloque en bandeja. Continúe cortando **filetes** (B) de hasta 1" de grosor. Quite la grasa y coloque en bandeja a medida que estén listos.

**A**

Filete de cubo/carne para estofado

**B**

Filetes de paleta

**C**

Asado de paleta

### PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

La paleta, que es por lo general uno de los cortes primarios más económicos, puede ofrecer una excelente relación calidad-precio al consumidor para las comidas de todos los días.