



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

Lomo bajo

CORTE PRIMARIO

Lomo

CORTES SECUNDARIOS

• Filetes de lomo bajo

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/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 las imperfecciones, como las astillas de huesos o el exceso de cartílago. Sin cambiar de ángulo, corte ligeramente y separe los extremos del corte primario.



PASO 3
En el lado más grande del lomo, corte **filetes** de 1" a lo largo de toda la pieza primaria. Ajuste el ángulo ligeramente a medida que llega al extremo para evitar terminar con una cuña.



PASO 4
Quite la grasa de los filetes hasta 1/4" mientras trabaja cuidadosamente la cuña y la vena amarilla. Coloque los **filetes** en bandejas individuales o agrupados desde la cabeza hasta la punta.



Filetes de lomo bajo



PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

De este corte deshuesado bien marmolado se obtiene uno de los dos filetes más vendidos. Debido a que es magro y sabroso, es ideal para asar a la parrilla.