



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 de lomo alto
- Filetes de béisbol
- Filete de cubo/carne para estofado/kebabs

BANDEJAS RECOMENDADAS

2D, 4D y 8S

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

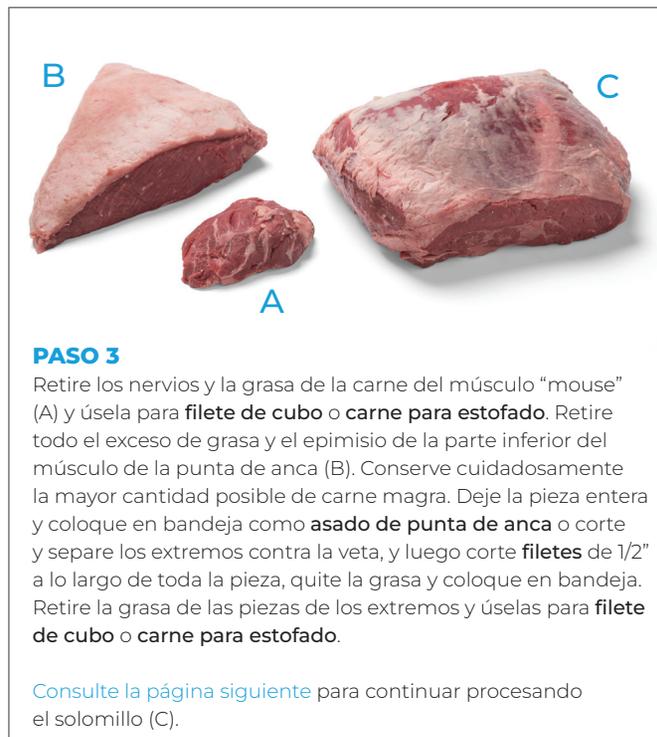
para ver un video con instrucciones paso a paso, para encontrar más guías de corte, visite

nationalbeef.com/cm-c-index



National Beef

America's Premier Beef Company®





INSTRUCCIONES PARA CADA CORTE

(CONTINUACIÓN)

Palomilla



ESCANEE AQUÍ

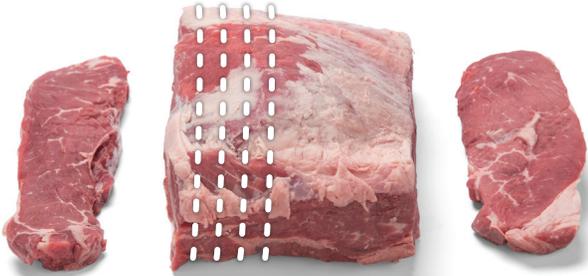
para ver un video con
instrucciones paso a paso;
para encontrar más guías
de corte, visite

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 epimisio 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 **carne para estofado** o **kebabs**.

Corte filetes de 1" de grosor a lo largo de toda la pieza y quite la grasa. Coloque en bandeja la pieza entera para **filetes de lomo alto** córtela por la mitad y coloque en bandeja para **filetes de béisbol**.



Carne para estofado/kebabs




Filetes de lomo alto




Filetes de béisbol



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.