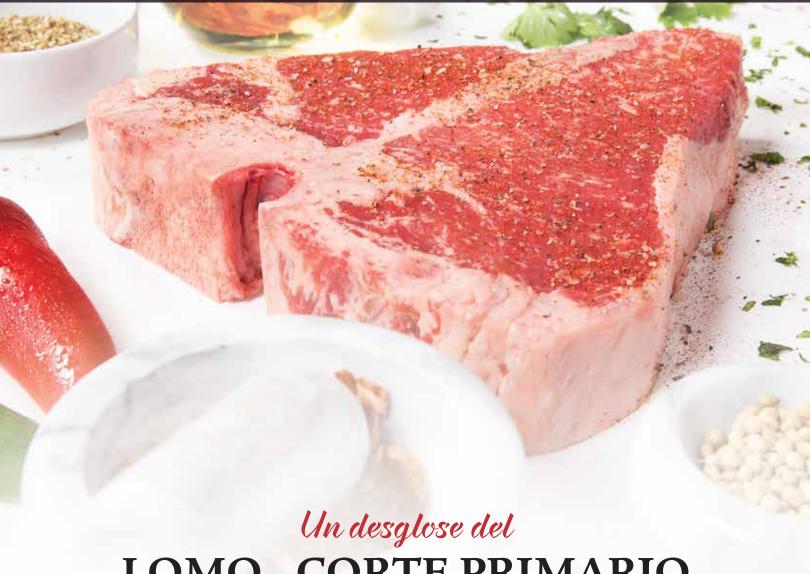


# CORTES DE CARNE: ESPECIALIDADES PARA LATINOAMÉRICA



LOMO - CORTE PRIMARIO











### SHORTLOIN (T-bone entero)

Beef Loin, Short Loin, Short-cut

### PORTERHOUSE PORCIONADO

Beef Loin, Porterhouse Steak



#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- · Steak para el centro del plato, como plato principal
- Corte en abanico desprendiéndose del hueso para una presentación Premium

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear
- · Parrillar
- · Asar
- · Saltear
- · Freir en sartén



### **T-BONE PORCIONADO**

Beef Loin, T-bone Steak

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

· Steak para el centro del plato, como plato principal

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear
- · Parrillar
- · Asar
- · Saltear
- · Freir en sartén





### NEW YORK

Beef Loin, Strip Loin, sin hueso

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- · Steak como plato principal
- · Estación de trinchado
- · Rebanado en tiras para saltear, pinchos, sobre ensaladas y para sándwiches

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear
- · Parrillar
- · Asar

### **NEW YORK CON HUESO**

Beef Loin, Strip Loin Steak, con hueso

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

· Steak para el centro del plato, como plato principal

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear · Saltear
- · Parrillar · Freir en sartén
- · Asar



### **NEW YORK SIN HUESO**

Beef Loin, Strip Loin Steak, sin hueso

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- · Steak para el centro del plato, como plato principal
- Rebanadas delgadas como ingrediente para sándwiches y sopas

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear · Saltear
- · Parrillar · Freír en sartén
- · Asar

### FILETE DE NEW YORK

Beef Loin, Strip Loin Steak, Split, sin hueso

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

· Filete de New York: "degustación" de filetes

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear · Saltear
- · Parrillar · Freír en sartén
- · Asar

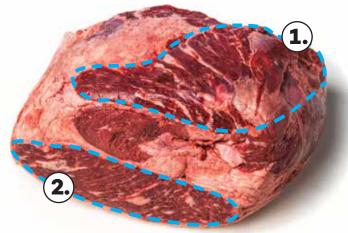






### TOP SIRLOIN BUTT

El *Top Sirloin Butt* es conocido como asiento de picaña, cuadril o cadera. Se caracteriza por su versatilidad, jugosidad, terneza y sabor.

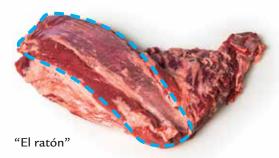


### Top Sirloin Butt

- 1. Quite los músculos conocidos como "ratón" o "nuez"
- 2. Retire el músculo de la tapa o picaña (Coulotte)

### "El ratón"

Retire la veta de grasa de este grupo de músculos (glúteo accesorio). Para usar a la parrilla o al horno.







El Top Sirloin ofrece varias opciones para steaks y para hornear.



### Picaña

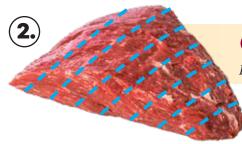
1. Picaña con grasa y espejo de grasa

2. Picaña limpia

Al horno o parrilla. Corte a contra-hebra al servir.

3. Corte a contra-hebra para sacar steaks de picaña A la parrilla.





### **COULOTTE** (PICAÑA)

Beef Loin, Top Sirloin, Cap, sin hueso

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- · Steak como plato principal
- Horneada entera y rebanada a contra-hebra para fajitas, tacos y sándwiches
- · Steak

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear
- · Parrillar
- · Asar

### COULOTTE STEAK (PICAÑA PORCIONADA)

Beef Loin, Top Sirloin Cap Steak, sin hueso

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- · Steak como plato principal
- · Rebanadas delgadas y montado en abanico en el plato
- · Servir en sándwiches, sobre ensaladas y wraps
- · Picaña o Churrasco

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- Hornear · Saltear
- · Parrillar · Freír en sartén
- · Asar



4. Recorte para limpiar el nervio o vena como se muestra en las líneas punteadas. Rebane en filetes de Sirloin y Baseball steaks o déjelo entero para Sirloin Chateau.







### RECETAS CON TOP SIRLOIN BUTT

Estas recetas y más las puede encontrar en nuestra página web CertifiedAngusBeef.com

### Sándwich de Sirloin (asiento de picaña, cadera, palomilla) marinado o torta de res al pastor





#### **Ingredientes**

1/2 lb. (230 gr) de *top sirloin steak* de la marca *Certified Angus Beef* \*\*, en rebanadas delgadas de 1/8 - 1/4 in (0.3 -0.5 mm)

- 2 Chile/ají chipotle en adobo sin semillas y picados
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 taza de jugo de piña
- 1 cucharada de aceite de canola
- 5 dientes de ajo finamente picados
- 1 cebolla amarilla pequeña finamente picada

- 2 cucharaditas de chile ancho en polvo
- 2 cucharaditas de semilla de annato/achiote en polvo
- 1 cucharadita de paprika (o duplicar la cantidad si no hay achiote disponible)
- 2 cucharaditas de comino
- 2 cucharaditas de sal
- 1 aguacate rebanado
- 1 cebolla amarilla rebanada en rodajas
- 4 bolillos (o pan baguette)

#### Instrucciones

- 1. Mezcle los chipotles, orégano y jugos de fruta en un tazón y refrigere.
- 2. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego bajo-medio; agregue el ajo, cebolla, chile ancho, achiote, paprika, comino y sal. Cueza a fuego lento durante 3-4 minutos hasta que quede la cebolla transparente, reserve para que se enfríe. Agregue la mezcla de jugo para formar un marinado.
- 3. Coloque las tiras de sirloin steak y marine en una bolsa resellable. Deje marinar 2-4 horas en el refrigerador.
- 4. Precaliente la parrilla a fuego alto. Retire las tiras de carne del marinado y colóquelas en una charola/bandeja no profunda recubierta con toallas de papel. Deseche el marinado. Chamusque las rebanadas de cebolla a fuego medio-alta en la parrilla, aproximadamente 3 5 minutos por lado. Selle las tiras de res rápidamente a fuego alto, ponga en un plato y cubra pon papel aluminio.
- 5. Con el pan, haga los sándwiches con cebolla, carne y aguacate.



Top Sirloin (cadera, corazón de cuadril, palomilla) con salsa de chile ancho y serrano

Porciones: 4

### Ingredientes

- 1 1/2 lb (680 g) de steaks de Top Sirloin, delgados
- 2 cucharadas de aceite de canola
- 2 chiles anchos
- 1 chile serrano
- 1/2 chile chipotle
- 1/2 cebolla finamente rebanada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 taza de caldo de res
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cebollines (rabo de cebolla) finamente rebanados
- Sal y pimienta al gusto

#### Instrucciones

- 1. Condimente los steaks de Top Sirloin con sal y pimienta.
- 2. En una sartén grande, caliente el aceite hasta que empiece a generar humo. Selle la carne hasta que se dore por todos los lados. Retírela de la sartén.
- 3. Agregue los chiles, cebolla y ajo y sofría por 1 minuto. Agregue el caldo, azúcar y deje hervir. Cueza durante 5 minutos adicionales. Retire los ingredientes de la sartén y haga un puré.
- 4. Regrese los *steaks* y el puré de la mezcla de chiles a la sartén. Cubra con una tapa y cueza a fuego lento durante 10 minutos, agregando caldo adicional de ser necesario.
- 5. Sirva los *steaks* cubriendo con la salsa y adorne con el cebollín verde. Sirva con arroz o vegetales al vapor, según su preferencia.

### **CORTES ADICIONALES DEL LOMO**

### **TOP SIRLOIN**

### STEAK DE TOP SIRLOIN

Beef Loin, Top Sirloin Butt Steak, sin hueso

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- · Steak como plato principal
- · Rebanado para sándwiches, sobre ensaladas, wraps y servido en tazón

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear · Saltear
- · Parrillar · Freír en sartén
- · Asar



### FILETE DE TOP SIRLOIN

Beef Loin, Top Sirloin Butt Steak, Center-cut, sin hueso, sin espejo de grasa lado dorsal (IM)

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- · Steak como plato principal
- · Rebanado para sándwiches, sobre ensaladas y fajitas
- · Rebanada en tiras para brochetas tipo asiático

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear · Saltear
- · Parrillar · Freir en sartén
- · Asar



### **CORTES ADICIONALES DEL LOMO**

### **BOTTOM SIRLOIN**

### TRI-TIP (COLITA DE CUADRIL)

Beef Loin, Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip, sin hueso, desgrasada

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- · Rebanar para steak como plato principal
- Rebanadas delgadas para sándwiches, sobre ensaladas, para burritos, sándwiches de res BBQ y sobre pastas
- · Preparar ahumado y al BBQ

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear
- · Parrillar
- · Asar





### **BALL TIP PORCIONADA**

Beef Loin, Bottom Sirloin Butt, Ball Tip Steak

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- · Steak como plato principal
- · Rebanadas delgadas sobre ensaladas, sándwiches, sofrito, entradas y aplicaciones para "degustación"
- · BBQ ahumado y carne picada

#### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear
- · Parrillar
- · Asar
- · Saltear
- · Freír en sartén
- · Cocción lenta

### BALL TIP

(PUNTA DE LA BOLA, DE LA POSTA ROSADA, DE LA BOLA DE LOMO)

Beef Loin, Bottom Sirloin Butt, Ball Tip, deshuesada

#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- · Marínese antes de parrillar
- · Le favorece la tenderización

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear · Saltear
- · Parrillar · Freír en sartén
- · Asar







## SIRLOIN FLAP

(VACÍO O ASADO DE VACÍO)

### **DESGLOSE**



Corte el Sirloin Flap en 3 o 4 trozos, rebanado a lo largo de la hebra.

4



Corte en tiras, rebanando a contra-hebra.

Es similar a la arrachera, entraña o falda. Lleno de sabor y de fina textura, aunque ligeramente fibroso si está muy crudo. Económico.

Nombres comunes: Vacío, Asado de Vacío, Flap Steak, Bavette Steak

### Preparación del Bavette Steak

(Steak de una porción)



Cuadre el corte de *Sirloin Flap* recortando y retirando los extremos en punta



Corte aproximadamente seis trozos de 8 oz. (225 g) y de unas 3 pulgadas (8 cm) de ancho, rebanado a lo largo de la hebra, como se muestra en el paso 1 (izquierda)



Cueza a término rojo-medio o medio



Deje reposar unos 3-4 minutos



Corte en tiras, rebanando a contra-hebra, como se muestra en el paso 4 (izquierda)

#### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

· Hornear

· Saltear

Parrillar

· Freir en sartén

Asar

### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

#### Entradas

Brochetas de *Sirloin Flap* con cebollas, pimientos y *dip* de queso

Quesadillas de *Sirloin Flap* ennegrecido de chile jalapeño y queso Monterrey Jack con vegetales en corte delgado

#### Sándwiches

Ensalada griega en pan Pita con tiras de *Sirloin Flap*, tomates mini, pepinos, aceitunas Kalamata y aderezo de queso Feta.

Sándwich clásico de tocino de res hecho con *Sirloin Flap*, lechuga y tomate

#### **Platos Fuertes**

Corte estilo churrasco de *Sirloin Flap* con salsa chimichurri y preparación de frijol negro

Fajitas a la parrilla de Sirloin Flap servidas con cebollas, pimientos, guacamole, crema ácida, queso y aderezo de tomate

#### Ensaladas

Tiras caramelizadas de suave Sirloin Flap con ensalada cremosa de col/repollo agrio con zanahoria y chile poblano Carne deshebrada de Sirloin Flap a la parrilla servida con vegetales del huerto y vinagreta de limón verde al tequila





### RECETAS DE SIRLOIN FLAP

Estas recetas y más las puede encontrar en nuestra página web CertifiedAngusBeef.com



## Steak en tamarindo dulce picante

Porciones: 8

#### **Ingredientes**

3 lb (1.3 kg) de Sirloin Flap (vacío), Skirt Steak (arrachera, entraña) o 2 Flank Steaks (falda) de la marca Certified Angus Beef®

- 1 taza de concentrado de tamarindo
- 2 cucharadas de melaza
- 2 cucharadas de salsa inglesa (Worcestershire)
- 8 chiles serrano de lata, finamente rebanados en rodajas
- 2 cucharaditas de semilla de cilantro molido
- 2 cucharaditas de comino molido

#### Instrucciones

- 1. En un tazón pequeño, combine el tamarindo, la melaza, salsa inglesa, chiles, semilla de cilantro y comino para formar un marinado. Divida por la mitad y guarde la otra mitad en el refrigerador.
- 2. Corte los *steaks* a lo largo de la hebra en trozos de 3 a 4 in (7.5 a 10 cm) de ancho. Coloque los *steaks* en la mitad del marinado dentro de una bolsa resellable, retirando el aire y recubriendo la carne uniformemente. Refrigere por lo menos 6 horas, o de un día para otro, de preferencia.
- 3. Precaliente la parrilla a fuego alto. Escurra los *steaks* y selle cada lado para formar un buen chamuscado (2-3 minutos por lado). Unte con el marinado reservado. Transfiera al lado menos caliente de la parrilla para finalizar a término rojo-medio o su grado de cocción preferido.
- 4. Deje reposar sobre una tabla para picar durante cinco minutos antes de cortar rebanadas delgadas a contra hebra y servir.



## TENDERLOIN

(FILETE, LOMO, LOMITO) ENTERO

Nombres comunes: PSMO, Beef Loin, Tenderloin, Full, Side Muscle-off, sin grasa



#### SUGERENCIAS PARA EL MENÚ

- Rebanadas delgadas para agregar una apariencia premium al asado, caliente o frio.
- · Ideal para estaciones de trinchado

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- · Hornear
- · Parrillar
- · Asar

### FILETE MIÑÓN

Beef Loin, Tenderloin Steak, Side Muscle-off, sin espejo de grasa



- · Steak para el centro del plato, como plato principal
- · Rebanado para uso en entradas, sobre ensaladas, sándwiches, wraps y servido en tazón
- · Pochado para un elegante plato principal de res

### MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- Hornear · Saltear
- · Parrillar · Freír en sartén
- · Asar · Sous Vide
- · Sellar (cocinado al vacío)



Todos estos productos finales están disponibles en cortes porcionados.





## LINEAMIENTOS DE AÑEJAMIENTO

de la marca Certified Angus Beef®

#### TEMPERATURA:

La temperatura óptima de la cámara es de: 33 a 36 °F (0.5 a 2.2 °C)
 En este rango de temperatura, las enzimas naturales de la carne fragmentan las proteínas dentro de las fibras musculares, produciendo una mayor suavidad y mejor sabor.

### **DURACIÓN DEL AÑEJAMIENTO:**

• La expectativa para la marca Certified Angus Beef® es de 21 días.

### **RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS/ EXCEPCIONES:**

- · Top Sirloin: se recomienda un mínimo de 28 días
- El músculo serrato ventral (en el *Chuck Roll* la porción del corte *Denver*): se recomienda un mínimo de 28 días
- Tenderloin: esperar mínimo 14 días
- Teres Major: esperar mínimo 14 días
- Flat Iron: se recomienda menos de 21 días
- Las piezas subprimarias usadas en cocción a baja temperatura/ largos tiempos, tales como el Brisket puede añejarse a discreción del socio

#### NO AÑEJE:

- Molidas
- Piezas primarias enteras destinadas a materia prima de molida de res



### CORTES DE CARNES EN LATINOAMÉRICA

								T
	•	*	•	6	•	*	* *	
U.S.A.	Costa Rica	Cuba	El Salvador	Guatemala	Mexico	Puerto Rico	Panama	Dominican Republic
Forequarter	Cuarto Delantero	Cuarto Delantero	Cuarto Delantero	Cuarto Delantero	Cuarto Delantero	Cuarto Delantero	Cuarto Delantero	Cuarto Delantero
Cortes sin hueso								
Neck Roast	Cogote/Pescuezo Quititeña		Yugo	Pescuezo/Rosun Colorado	Pescuezo	Carne de Pescuezo	Cogote	
Chuck Cover boneless (Butcher's Roast) Subscapularis								
Chuck Roll	Lomo de Aguja/ Quititeña	Bistec de res	Solomo/Posta de Gallina	Marranito/ Tasbal	Rollo de Diezmillo	Aguja	Costillón	Chuck/Carne No. 7
Chuck Eye Roll boneless					Centro de Rollo del Diezmillo			
Chuck (Mock) Tender	Cacho de Paleta		Cachito	Cachito/ Aleta del Centro	Juil	Lechón de Espalda	Lomo de Paleta	Bochito/ Filete Migñón
Under Blade boneless					Trozo Rosbif debajo Paleta			
Top Blade	Lomo de Paleta			Aleta	Bistec de Paleta		Lomo Rayado	California
Shoulder Clod	Corazón de Paleta	Bistec de Paleta	Posta de Paleta/Granuda	Posta Paleta	Planchuela	Paleta	Paleta	Paleta/ Rampuchola
Brisket	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho/Falda (Ropa Vieja)	Pecho de Almendra/ Pecho Corriente
Foreshank boneless	Ratón Delantero sin hueso	Jarrete Delantero sin hueso	Gato Delantero sin hueso	Camote Delantero sin hueso	Chamberete de Primero Mano	Pata Delantero sin hueso	Jarrete sin hueso	Garrón Delantero sin hueso
Rose Meat (Elephant Ear)					Suadero/ Fresada			Sobrebarriga
Flank	Cecina	Falda	Testira/Falda (Vacío)	Costilla de Falda	Falda/Aldilla/ Bandera	Falda/Barriga	Falda	Falda
Flank Steak	Alipego	Churrasco de Vacío	Aleta/Tortilla	Cecina	Concha de Falda	Bistec de Costado	Abanico	Pulpa
Hanging Tender (Diaphragm pillars)	Fajitas	Bistec de Churrasco	Entraña	Falda	Arrachera Gallo			
Outside Skirt (Diaphragm)	Lomo de Entraña	Falda/ Ropa Vieja	Entraña/ Faja	Falda/ Entraña	Arrachera Delgada Regular		Entraña	
Inside Skirt	Cecina	Falda	Falda	Falda	Falda de Adentro/ Interna (Arrachera Inside)	8	Falda	Falda
Ribeye (lip on) Roll	Lomo Entero/ Delmonico	Lomo de res	Lomo Rollizo	Lomo Grande	Rollo de Ribeye con cordón	Sobre Lomo/ Asado de Costilla	Lomo de Costillón	Grillada/ Lomo/FM
Cortes con hu	eso							
Chuck, Square Chuck					Paleta (Espaldilla) corte cuadrado			
Rib, Bone-in Ribeye Roll	Lomo Entero/ Delmonico con hueso	Lomo de res con hueso	Lomo Rollizo con hueso	Lomo Grande con hueso	Chuletón	Sobre Lomo/Asado de Costilla con hueso	Lomo de Costillón con hueso	Grillada/Lomo/ FM con hueso
Short Plate/ Ribs	Costillar	Costillar	Costillar	Costilla Alta	Costilla Cargada Completa	Costillar	Costillar	Costillar
Short Ribs	Costilla	Costilla	Costilla Alta	Costillas Altas	Costillas	Costillas Cortas	Costilla de res	Costilla
Back Ribs	Costilla	Costilla	Costilla	Costillas	Costillas del Chuletón/Ribeye	Costillas	Costilla de res	Costilla
Short Ribs (from Chuck)	Costilla	Costilla	Costilla	Costillas	Costillas Cortas de Espaldilla	Costillas	Costilla de res	Costilla
Bone-in Foreshank	Ratón Delantero con hueso	Jarrete con hueso	Gato Delantero con hueso	Camote Delantero con hueso	Chamberete de Mano con hueso	Pata Delantera con hueso	Jarrete Delantera con hueso	Osobuco

			*	STR.		,9,	*==	
Argentina	Brazil	Colombia	Chile	Ecuador	Paraguay	Peru	Uruguay	Venezuela
Ü			Cuarto Delantero	Cuarto Delantero		Cuarto Delantero	Cuarto Delantero	Cuarto Delantero
Cogote/ Degolladura	Pescoço	Cogote	Cogote	Cogote		Pescuezo	Cogote	Cogote/ Pescuezo
Tapa de Paleta	Ganhadora	Lomo de Aguja sin hueso	Asado del Carnicero		Bife de Paleta	Paleta Anterior	Tapa de Paleta/ Tapa de Aguja	
Aguja	Acém/Aqulha	Lomo de Aguja	Huachalomo/ Sobrecostilla	Lomo de Aguja	Aguja	Asado de Aguja	Aguja	Solomo Abierto
		Lomo de Aguja	Huachalomo			Asado de Aguja		
Chingolo/Palomita de Paleta	Peixinho	Lomo de Brazo	Choclillo	Paletero Interno	Segunda	Bistec de Paleta	Filete de Paleta/ Chingolo (Lomillo)	Papelón/ Pollito
		Paletero Interno	Sobrecostilla			Centro de Paleta		
Marucha	Raquete/Sete	Bife de Paleta en Paletero Externo	Punta de Paleta	Paletero Externo		Asado de Paleta	Marucha	Paleta
Camaza de Paleta	Coraçao/Miolo de Páleta	Bola de Brazo	Posta de Paleta	Pulpa de Brazo	Paleta	Asado de Brazuelo/Paleta	Azotillo/Pulpa de Paleta	Codillo
Pecho	Peito/ Granito	Pecho	Tapa Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho	Pecho/Balona
Brazuala	Musculo diantero/ braço e Mao de Vaca	Lagarto de Brazo	Lagarto Mano	Lagartillo	Brazuelo	Osobuco/ Choclo Delantero o de Mano	Brazuelo	Lagarto Anterior sin hueso/Batata
Matambre	Fralda	Sobrebarriga	Malaya	Caucara/ Falda Dorada	Matambre	Malaya (Sancochado de Costilla)	Matambre	Sobrebarriga
Vacío	Vazio	Falda/ Punta de Falda	Tapa Barriga	Falda	Falda	Vacío	Vacío Deshuesado	Falda
Bife de Vacío	Bife de Vazio (Pacu)	Falda	Palanca			Bife de Vacío	Bife de Vacío	Bistec de vacío/Falda
Entraña Gruesa	Lombinho	Lomito de Víscera	Pollo Barriga					Falda de Lomito/ Falda de Rabo de Lomo
Entraña Fina	Entranha Fina/ Fraldinha	Entraña	Entraña		Entraña	Entraña Fina	Entraña Fina	Chamberina/ Entraña
Falsa Entraña	Vazio	Falda Interna			Centro deEntraña	Entraña Gruesa	Falsa Entraña	Falda
Bife Ancho	Filé de Costela/ Noix de Entrecote	Lomo/ Lomo Angosto	Lomo Vetado	Lomo Ancho	Lomo	Bife Ancho	Bife Ancho	Solomo de Cuerito Grueso/Lomo de Aguja
Paleta	Pescoço e acém	Paleta	Paleta	Cogote/Aguja/ Paleteros	Paleta	Paleta	Paleta	Paleta
		Costillar	Lomo Vetado con hueso			Bife Ancho con hueso		Chuleta de res
Assado/ Costilla	Costela e Assado	Costillar	Assado de Tira	Costilla	Costilla	Costilla	Assado	Costillar
Assado/ Costilla	Costela (Costelinha)	Costillas	Assado de Tira	Costilla	Costilla	Assado de Tira	Assado	Costillas
Assado/ Costilla	Costela	Costillas	Costillas Arqueadas	Costilla				Costillas
Assado/ Costilla	Costela	Costillas	Aletillas	Costilla		Chuck Short Ribs		Costillas
Brazuelo/ Garrón de Mano	Braço e Mao de Vaca	Osobuco	Osobuco de Mano	Lagartillo con hueso	Brazuelo con hueso	Osobuco/ Choclo con hueso	Brazuelo con hueso	Lagarto con hueso/Osobuco



### CORTES DE CARNES EN LATINOAMÉRICA

	I	I	I	I	I		I	<u> </u>
U.S.A.	Costa Rica	Cuba	El Salvador	Guatemala	Mexico	Puerto Rico	* * Panama	Dominican Republic
Hindquarter	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero
Cortes sin hue	eso							
Strip Loin	Lomo Ancho	Bistec de Riñonada	Lomo Pacho	Viuda	Lomo	Lomillo- Solomo	Lomo de Cinta	Roti
Top Sirloin Butt/Rump	Vuelta de Lomo/Posta de Cuarto	Palomilla	Angelina	Rochoy	Aguayón Superior (Gallina)	Solomillo	Rincón	Palomilla
Tri-tip	Gallinilla/ Cacho de Vuelta de Lomo		Punta/Manita de Cinta	Manita (Alita) de Rochoy	Empuje		Punta de Rincón	Punta de Palomilla
Tenderloin	Lomito	Filete de Lomo	Filete de Lomo (de Aguja)	Lomito	Filete	Filete	Filete	Filete
Top Sirloin Cap (Rump Steak or Coulotte)	Solomo		Puyaso	Puyaso/ Lomito	Tapa de Aguayón	Punta Cadera/ Rabadilla	Punta de Palomilla	Тара
Gooseneck	Solomo/Mano de Piedra/Posta de Ratón Trasero	Churrasco de Cuadril/Boliche/ Tipa de Pierna	Posta Pacha/ Salón/ Posta de moler	Caña/Bolovique/ Yamba	Contracara con Cuete	Masa Larga/ Lechón de mechar Garrón sin hueso	Pulpa Blanca/ Lomo Mulato/ Jarretón sin hueso	Dobo Largo/ Boliche/ Osobuco sin hueso
Boneless Bottom Sirloin Butt					Empuje/Punta Pulpa/Bola/ Falda			
Bottom (Outside) Round/Flat	Solomo	Churrasco de Cuadril	Posta Pacha	Caña	Contra Cara (Pulpa Blanca)	Masa Larga	Pulpa Blanca/ Palomilla	Dobo Largo
Top (Inside) Round	Posta de Cuarto	Bistec de Cañada	Posta Negra	Pieza	Cara (Pulpa Negra)	Masa Redonda	Pulpa Negra	Dobo Blando/ Cadera
Eye of Round	Mano de Piedra	Boliche	Salón	Bolovique	Cuete	Lechón de Mechar	Lomo Mulato/ Redondo	Boliche
Heel of Round	Posta de Ratón Trasero	Tipo de Pierna	Posta de moler	Yamba	Copete (Talón)	Garrón	Jarretón	Osobuco
Knuckle (Sirloin Tip)	Bolita	Sapito/Bistec de Bolla	Choquezuela	Badilla	Pulpa Bola	Babilla	Babilla	Bola
Hind Shank	Ratón Trasero sin hueso	Jarrete Trasero sin hueso	Gato Trasero sin hueso	Camote Trasero sin hueso	Chamberete de Brazo/del Copete (Chamorro)	Pata Trasero sin hueso	Jarrete sin hueso	Osobuco de Pierna
Bottom Sirloin Butt Flap (Thin Flank)								
Cortes con hu	ieso							
Bone-in Hind Shank	Ratón Trasero con hueso	Jarrete Trasero con hueso	Gato Trasero con hueso	Camote Trasero con hueso	con hueso	Pata Trasero con hueso	Jarrete con hueso	Osobuco
Bone-in Strip Steak					Bistec Strip Loin (New York) con hueso			
Bone-in Tenderloin	Lomito con hueso	Filete de Lomo con hueso	Filete de Lomito (de Aguja) con hueso	Lomito con hueso	Filete Cabrería	Filete con hueso	Filete con hueso	Filete con hueso

Brazil	Colombia	* Chile	Ecuador	Paraguay	Peru	Uruguay	Venezuela
Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero	Cuarto Trasero
Contrafilé/ File de Lombo	Chatas/Lomo Ancho/Lomo Caracha	Lomo Liso	Lomo de Asado	Lomo	Bife Angosto	Bife Angosto/ Espinazo con Lomo	Solomo de Cuerito Delgado
Alcatra/ Grossa	Cadera	Asiento de Picaña	Cadera/ Pajarilla	Corazón de Caudril	Asado de Cadera	Cuadril	Ganso/ Entrecanto
Maminha de Alcatra	Colita de Cadera	Punta de Picaña	Colita (Punta) de Cadera/ Pajarilla	Colita de Cuadril	Colita de Cuadril/ Bistec de Cadera	Rabillo/ Colita de Cuadril	Pollo de res
Filé/Mignon	Lomo Fino/ Lomo Viche	Filete	Lomo Fino	Lomito	Lomo	Lomo	Lomito/ Rabo de Lomo
Picanha	Punta de Anca	Punta de Ganso	Picaña	Picaña	Picaña/Tapa de Cuadril	Tapa de Cuadril	Punta Trasera/ Cantico
Lagarto/Coxão Duro/Musculo	Bota/Muchacho/ Lagarto	Ganso/Pollo Ganso/Abastero	Pulpa Blanca/ Muchacho/ Lagarto	Nalga de Afuera/ Peceto/Garrón	Asado Cuadrado/ Pejerrey/Choclo	Cuadrada/ Peceto/Garrón	Muchacho Cuadrado/ Muchacho Redondo/ Lagarto de la Reina
		Asiento	Colita de Cadera/ Punta de Pulpa Redonda/Falda				
Coxão Duro/ Chá de Fora	Bota	Ganso	Pulpa Blanca/ Bota	Nalga de Afuera/ Contrapeceto	Asado/Cuadrado de Pierna	Cuadrada/ Cadera	Muchacho Cuadrado/Lomo de Pierna
Coxão Mole/ Coxão de Dentro	Centro de Pierna/ Bola Negra	Posta Negra	Pulpa Negra	Nalga de Adentro	Тара	Nalga de Adentro/ Pulpa de Nalga	Pupla Negra/ Pulpón
Lagarto/ Paulista	Muchacho	Pollo Ganso	Muchacho/ Salón	Peceto/ Redondo	Asado Pejerrey	Peceto/ Pulpa Chorizo	Muchacho Redondo
Garrão/ Musculo Mole	Lagarto de Pierna/Pepino	Abastero	Rodaja	Garrón	Choclo/Bistec de Pierna	Garrón/ Tortuguita	Lagarto de la Reina
Patinho/ Brochecha	Bola de Pierna	Posta Rosada	Pulpa Redonda/ Bola de Pierna	Bola de Lomo	Bola de Lomo	Bola de Lomo	Chocozuela/ Pelota
Musculo Traseiro	Lagarto de Pierna	Osobuco	Lagarto	Garrón	Osobuco/ Choclo	Garrón deshuesado	Lagarto Posterior/Batata
	Falda	Tapa Barriga			Vacío		
Garrão Trasero com osso	Lagarto de Pierna con hueso	Osobuco Pierna	Rodaja	Garrón con hueso	Osobuco	Garrón con hueso (Ossobuco)	Lagarto Posterior/ Batata con hueso (Osobuco)
Bisteca	Chuleta de Res (de Lomo Ancho)	Chuleta Lomo Liso					Chuleta de Res
Filé/Mignon com osso	Lomo Fino/ Lomo Viche con hueso	Filete con hueso	Lomo fino con hueso	Lomito con hueso	Lomo con hueso	Lomo con hueso	Lomito/Rabo de Lomo con hueso
	Contrafilé/File de Lombo  Alcatra/Grossa  Maminha de Alcatra  Filé/Mignon  Picanha  Lagarto/Coxão Duro/Chá de Fora  Coxão Mole/Coxão de Dentro  Lagarto/Paulista  Garrão/Musculo Mole  Patinho/Brochecha  Musculo Traseiro  Garrão Trasero com osso  Bisteca  Filé/Mignon	Brazil Cuarto Trasero Cuarto Trasero Contrafilé/File de Lombo Caracha Alcatra/Grossa Maminha de Alcatra Filé/Mignon Como Viche Picanha Lagarto/Coxão Duro/Musculo Coxão Duro/Chá de Fora Coxão Mole/Coxão de Dentro Paulista Garrão/Paulista Musculo Mole Patinho/Brochecha Musculo Caracha Coxão Mole/Coxão de Dentro Coxão de Dentro Coxão de Dentro Coxão Mole/Coxão de Pierna/Pepino Coxão Mole/Coxão de Pierna Coxão Mole/Coxão Duro/Coxão de Dentro Coxão Duro/Coxão Bota/Muchacho/Lagarto Coxão Duro/Cox	Brazil Colombia Chile  Cuarto Trasero Cuarto Trasero Cuarto Trasero  Contrafilé/File de Lombo Caracha  Alcatra/Grossa Cadera Picaña  Maminha de Alcatra Cadera Picaña  Filé/Mignon Lomo Fino/Lomo Viche  Picanha Punta de Anca Ganso  Lagarto/Coxão Duro/Chá de Fora Coxão Mole/Coxão de Dentro  Coxão Mole/Coxão Datalesta Posta Negra  Lagarto/Paulista Posta Rosada  Musculo Mole Pierna/Pepino  Patinho/Brochecha Bola de Pierna  Patinho/Brochecha Bola de Pierna  Patinho/Brochecha Bola de Pierna  Patinho/Brochecha Pierna Posta Rosada  Musculo Trasero Lagarto de Pierna  Patinho/Brochecha Pierna Coxão Musculo Mole Pierna/Pepino  Patinho/Brochecha Bola de Pierna Posta Rosada  Musculo Traseiro Lagarto de Pierna  Falda Tapa Barriga  Garrão Trasero Com Osobuco Pierna Chuleta de Res (de Lomo Ancho)  Filé/Mignon Lomo Fino/Lomo Viche Con buseo  Filé/Mignon Lomo Fino/Lomo Viche Con buseo  File/Mignon Lomo Fino/Lomo Viche Con buseo  Filete Con Puero  Filete Con Puero  Con Piero Con Puero  Filete Con Puero  Con Puero	Brazil Colombia Chile Ecuador  Cuarto Trasero Cuarto Trasero Cuarto Trasero Cuarto Trasero  Contrafilé/ File de Lombo Ancho/Lomo Caracha  Alcatra/ Cadera Asiento de Picaña Pajarilla  Maminha de Alcatra Cadera Punta de Cadera/ Pajarilla  Filé/Mignon Lomo Fino/ Lomo Viche Filete Lomo Fino  Picanha Punta de Anca Punta de Ganso Pollo Ganso Abastero  Lagarto/Coxão Duro/ Chá de Fora  Coxão Duro/ Coxão de Dentro Bota Rosado Pollo Ganso Pulpa Blanca/ Bota Negra  Lagarto/ Paulista Punta de Posta Negra Pulpa Negra  Coxão Mole/ Coxão de Dentro Parenna/ Posta Negra Pulpa Negra  Lagarto/ Paulista Posta Rosada Pollo Ganso Rodaja  Garrão Mole/ Coxão de Dentro Pollo Ganso Pollo Ganso Rodaja  Garrão File/Mignon Posta Rosada Pollo Ganso Pollo Ganso Pollo Ganso Pollo Ganso Rodaja  Garrão Trasero Lagarto de Pierna Posta Rosada Pollo Ganso Rodaja  Garrão Trasero Com Osobuco Pierna Posta Rosado Pollo Ganso Pollo Ganso Pierna Posta Rodaja  Garrão Trasero Com Osobuco Pierna Posta Rosado Pollo Ganso Pollo Ganso Pierna Posta Rodaja  Garrão Trasero Lagarto de Pierna Posta Rosado Pollo Ganso Pollo Ganso Pierna Con hueso Pierna Posta Rodaja Pollo Ganso Pollo Ganso Pierna Posta Rodaja Pollo Ganso Pierna Posta Rodaja Pollo Ganso Pollo Ganso Pollo Ganso Pierna Posta Rodaja Pollo Ganso Pierna Posta Rodaja Pollo Ganso Pollo Ga	Colombia   Chile   Ecuador   Paraguay	Brazil Colombia Chile Ecuador Paraguay Peru Cuarto Trasero Cuarto Mencho/ Peruna Cerulpia Cuarto Musculo Dia Cuarto Musculo Cuarto Musculo Cuarto Cuarto Musculo Cuarto Cuart	Contrafilé/ File de Lombo  Caracha  Alcatra/ Grossa  Cadera  Picaña  P

### **NOTAS**

_
_
_
_
_
_
_
_
_
_
_
_
_
_



Para más información, visite nuestra página web CertifiedAngusBeef.com y síganos en nuestras redes sociales:











Certified Angus Beef brand

#CertifiedAngusBeef

#BestAngusBeef





©2021 Certified Angus Beef LLC. Todos los derechos reservados. PRS#21529