

# ¿Cómo cortar la carne y el pescado?

## ¿Cómo cortar la carne y el pescado?

[imprimir](#)



En algunos casos, comprar las piezas de carne y pescado enteras suele ser más barato que comprarlas troceadas o fileteadas. Pero, si no sabemos cómo manipular estos alimentos, lo más seguro es que tengamos que pedirselo al carnicero o pescadero.

Hoy te contamos cuáles son las maneras más típicas de cortar las diferentes carnes y el pescado, dependiendo de la parte del cuerpo del animal que queramos cocinar o [congelar](#) para su posterior uso.

### **¿Cómo se corta la carne?**

Antes que nada, recuerda lavarte las manos. Necesitarás una tabla de cortar y un cuchillo bien afilado. Para conseguir un buen corte, debes cortar la carne en la dirección transversal a las fibras. Esto ayudará a que quede más tierna y jugosa, y,

por lo tanto, será más fácil de masticar.

Entre **los cortes más típicos de la carne** encontramos:

- **Filetes, escalopes o bistec:** es una lámina fina de carne tierna para cocinar a la parrilla, salteada o empanada.
- **Escalopines:** son filetes de tamaño más pequeño.
- **Entrecot:** su grosor es variable y se suele cocinar a la plancha o parrilla.
- **Chuletón:** su grosor también es variable y se puede cortar con o sin hueso.
- **Filete de aguja:** es una parte muy jugosa pero con mucho nervio.

¿Cómo cortar el pescado?

Lo primero es limpiarlo correctamente con agua y sacarle las escamas y las vísceras. Necesitarás una tabla para cortar y un cuchillo afilado para facilitar el corte.

Los **principales cortes de pescado** son:

- **Rodaja:** es un corte cilíndrico. Si le sacamos la piel y las espinas se le denomina medallón.
- **Filetes:** se obtienen cortando el pescado en paralelo a la espina dorsal. No tiene piel ni espinas.
- **Lomos:** son filetes sin espina central de pescados pequeños.
- **Troceado:** normalmente se usa este corte para pescados grandes. Los trozos no tienen espinas ni piel y son cortados en pequeñas porciones.
- **Supremo:** es el corte más selecto, y se realiza como el filete, pero de forma inclinada.

Para terminar, queremos darte un último consejo: recuerda que tienes que lavarte bien las manos antes y después de manipular la carne cruda y el pescado. Y debes limpiar bien la tabla y el cuchillo para evitar contaminar otros alimentos.

Etiquetas

[chuletón](#)

[cómo cortar el pescado](#)

[cómo cortar el pescado y la carne](#)

[cómo cortar la carne](#)

[cortar alimentos](#)

[entrecot](#)

[escalopines](#)

[filetes de aguja](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

### Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.