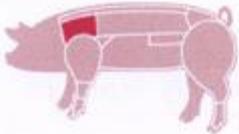
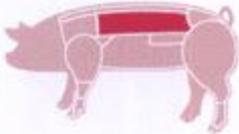
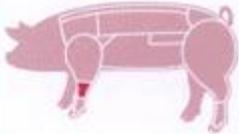
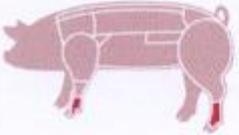
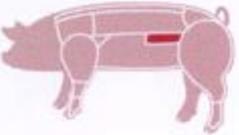
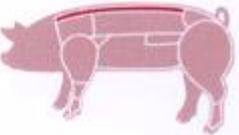


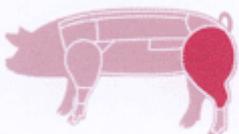
# CORTES Y MÉTODOS DE COCCIÓN DEL CERDO

Cabaña Argentina. 2006. 1ª Guía Argentina de Gastronomía Porcina, 9-13.  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Carne porcina y subproductos](#)

<p><b>BONDIOLA</b></p>  <p>Ligeramente veteada, la bondiola es más conocida como fiambre, en apariencia similar al jamón crudo.</p> <p><b>Métodos de cocción</b> Asado a la parrilla, al horno y estofado.</p> 	<p><b>CARRE</b></p>  <p>Es el corte de cerdo más difundido en los hogares argentinos, muchas veces acompañado con puré de manzana, pero sus posibilidades de preparación son diversas.</p> <p><b>Métodos de cocción</b> A la parrilla, salteado, braseado, guisado o al horno.</p> 	<p><b>CODILLO</b></p>  <p>Corte ubicado entre las manitos y la paleta. Es de textura firme y recubierta con piel.</p> <p><b>Métodos de cocción</b> Estofado y hervido.</p> 
<p><b>MANITOS Y PATITAS</b></p>  <p>Son las extremidades delanteras y traseras del cerdo. La cantidad de carne no es abundante pero si especialmente sabrosa. Está recubierta con piel y produce mucha gelatina.</p> <p><b>Métodos de cocción</b> Hervido y estofado.</p> 	<p><b>SOLOMILLO</b></p>  <p>La carne es húmeda, rosada y con poca grasa. Es el corte más tierno del cerdo.</p> <p><b>Métodos de cocción</b> Asado a la parrilla, salteado y de cocción rápida.</p> 	<p><b>TOCINO</b></p>  <p>Grasa firme, utilizada generalmente para la elaboración de fiambres y embutidos.</p> 

### JAMÓN



Son las patas traseras del cerdo. Clásico fiambre con mucha difusión. Jamón crudo o jamón cocido, se puede comer como corte de carne con variadísimas recetas.

**Métodos de cocción**  
Horneada (jamón entero), a la parrilla (chuletas) y a la plancha (chuletas).



### JAMÓN POR PARTES

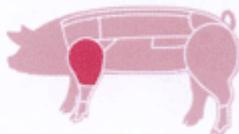


Dentro del Jamón hay 5 cortes: 1.Bola de Lomo 2.Cuadrada - 3.Cuadril 4.Nalga - 5.Peceto. Son considerados los mejores cortes del cerdo. Son ideales para milanesas y escalopes.

**Métodos de cocción**  
Guisado, asado a la plancha y frito.

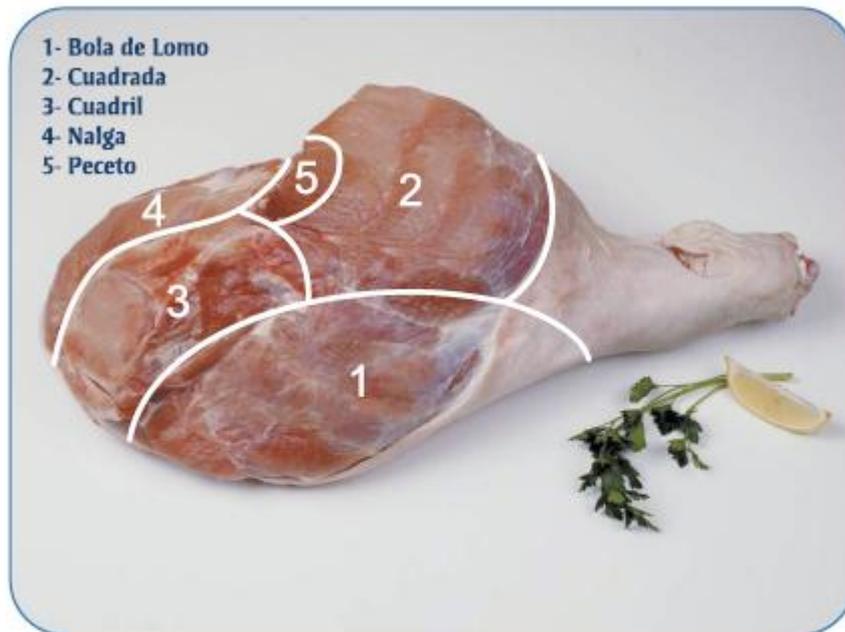


### PALETA



Son las patas delanteras del cerdo. Es muy conocida como fiambre Paleta Cocida. La Chuleta de Paleta como carne fresca es ideal para horno o plancha.

**Métodos de cocción**  
Guisado, estofado y hervido.





### 1- Bola de Lomo

Su carne es muy tierna y puede asarse al horno entera. También se puede cortar para milanesa y en trozos planos para freír.



### 2- Cuadrada

Su carne se cocina a menudo enrollada en redondo o cortada para milanesa, pero se puede asar entera, con su cobertura de grasa o sin ella. También se puede preparar como jamón ahumado.



### 3- Cuadril

Es la parte carmosa más delicada del jamón, con una calidad que no tiene nada que envidiar al lomo o solomillo: Carne indicada para asados, milanesas y bistecs. Se puede asar al horno la pieza entera.



### 4- Nalga

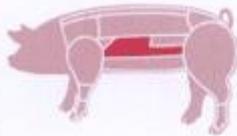
De esta parte se cortan principalmente milanesas y trozos para freír. También se puede utilizar esta pieza tan tierna y jugosa para asar entera.



### 5- Peceto

Es uno de los cortes que se consideran más tierno y sabroso del jamón. Ideal para cocinar al horno o en cacerola por sus características.

## PANCETA



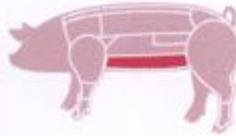
Es muy utilizada como agregado a diferentes platos, guisos, etc. Como fiambre también se la conoce como Panceta ahumada.

### Métodos de cocción

Asado a la parrilla y al horno.



## COSTILLAR



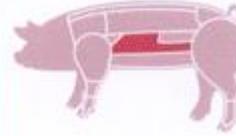
El Costillar, también llamado ribb's, es ideal para ser preparado entero sobre la parrilla.

### Métodos de cocción

Asado a la parrilla y al horno.



## MANTA PARRILLERA

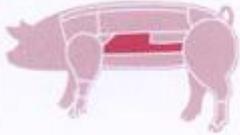
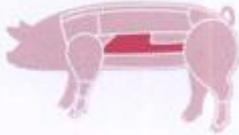
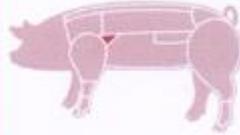


Corte de carne sin hueso, especial para asar o preparar al horno.

### Métodos de cocción

Asado a la parrilla y al horno.



PECHITO	MATAMBRITO	CHURRASQUITO
		
<p>Es un corte que se obtiene de la zona de la Panceta.</p>	<p>El Matambrito de Cerdo es un plato muy difundido: a la parrilla solo, con sal y limón. Es de cocción rápida y muy sabroso.</p>	<p>Junto con el Matambrito, es un corte ideal para la parrilla. A diferencia de éste, el Churrasquito es de mayor grosor.</p>
<p><b>Métodos de cocción</b> Es ideal a la parrilla o al horno.</p>	<p><b>Métodos de cocción</b> Asado a la parrilla, horneado y guisado.</p>	<p><b>Métodos de cocción</b> Asado a la parrilla, horneado y guisado.</p>
		

Volver a: [Carne porcina y subproductos](#)