

# TABLA DE CORTES ANGUS

**OTROS CORTES**

Trocitos para estofado	Escalopa ablandada
Carne para brochetas	Molida de res

**RIB**

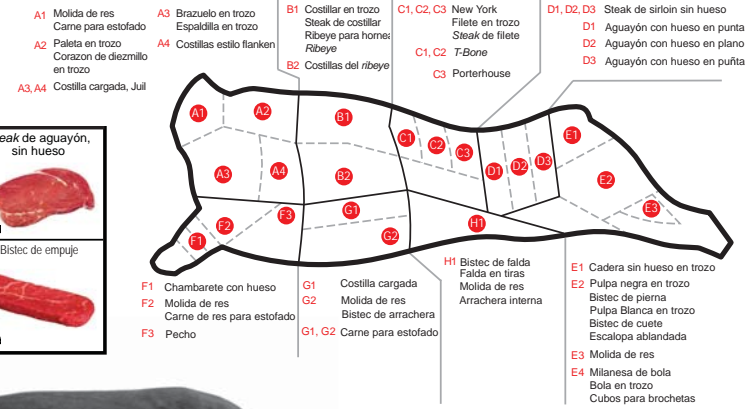
Costillar en trozo lado de la espaldilla	Costillar en trozo lado posterior	Steak del costillar lado posterior
Ribeye para hornear <small>sin hueso</small>	Ribeye <small>sin hueso</small>	Costillas del ribeye

**LOMO**

New York <small>sin hueso</small>	T-Bone	Porterhouse
Filete en trozo (filete mignon)	Steak de filete (filete mignon)	

**AGUAYÓN**

Steak de aguayón, hueso plano	Steak de aguayón, hueso redondo	Steak de aguayón, sin hueso
Empuje en trozo	Bistec de empuje	



**ESPAJILLA**

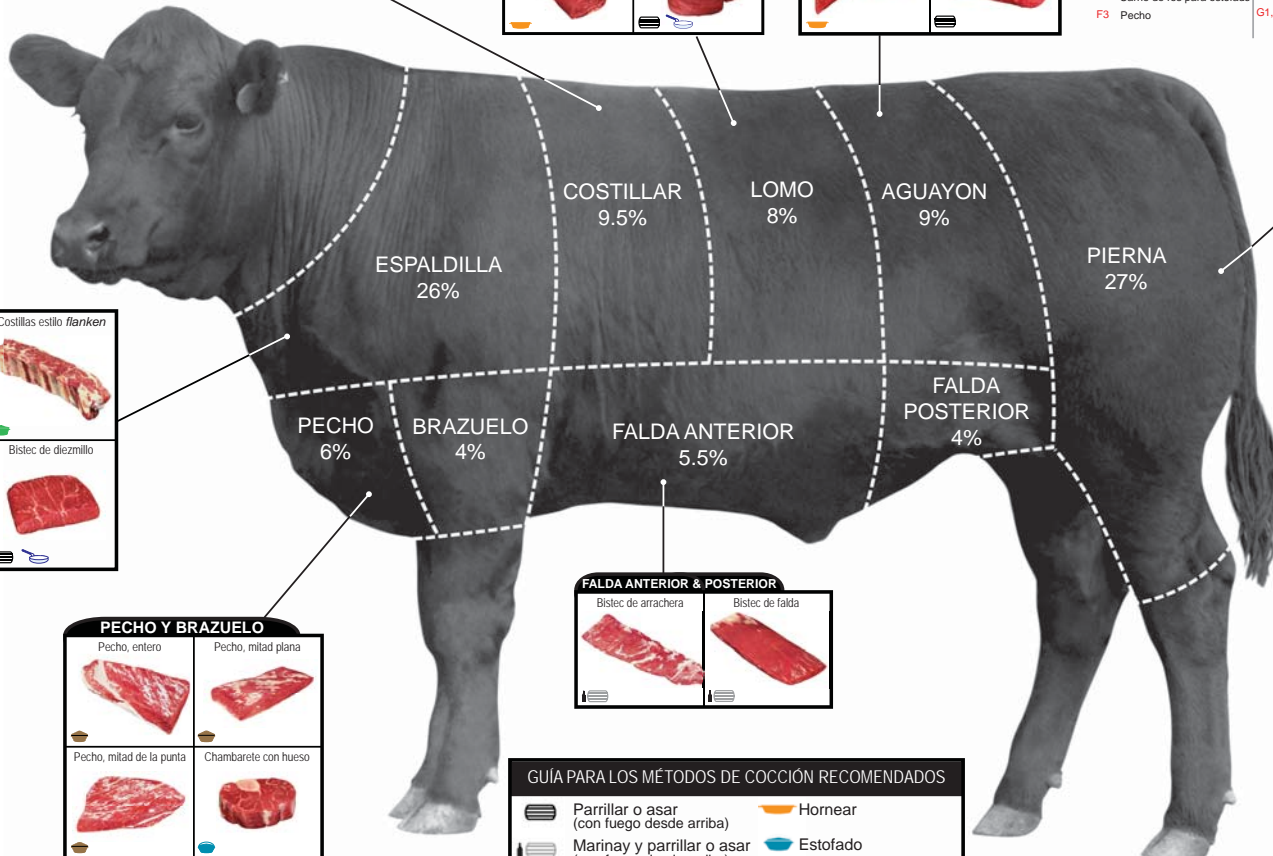
Costilla del 7 en trozo	Brazuelo en trozo	Paleta en trozo
Paleta inferior en trozo	Espaldilla en trozo	Paleta en trozo
Corazón de diezmillo en trozo	Costilla cargada	Costillas estilo flanken
Juli en trozo	Bistec de planchuela	Bistec de diezmillo
Teres mayor	Medallones de teres mayor	

**PECHO Y BRAZUELO**

Pecho, entero	Pecho, mitad plana
Pecho, mitad de la punta	Chambarete con hueso

**FALDA ANTERIOR & POSTERIOR**

Bistec de arrachera	Bistec de falda
---------------------	-----------------



**PIERNA**

Bistec de pierna <small>sin hueso</small>	Pulpa blanca en trozo	Bistec de pulpa blanca
Cuete en trozo	Bistec de cuete	Bistec de pulpa negra
Cadera sin hueso en trozo	Bola en trozo, sin tapa	Milanesa de bola

**Un novillo de 1,200 lbs (545 Kg) clasificación de rendimiento 1 rinde 518 lbs (235 Kg) de cortes al por menor de una canal de 750 lbs (341 Kg).**  
**Un novillo de 1,200 lbs (545 Kg) clasificación de rendimiento 2 rinde 502 lbs (228 Kg) de cortes al por menor de una canal de 750 lbs (341 Kg)**  
**Un novillo de 1,200 lbs (545 Kg) clasificación de rendimiento 3 rinde 435 lbs (235 Kg) de cortes al por menor de una canal de 750 lbs (341 Kg)**

**GUÍA PARA LOS MÉTODOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS**

Parrillar o asar (con fuego desde arriba)	Hornear
Marinay y parrillar o asar (con fuego desde arriba)	Estofado
Sartén gruesa de hierro	Braseado
Saltear	Guisado a la cacerola

**De los cortes al pro menor, sobre la base del peso de la canal:**  
 31% son *steaks*  
 31% son cortes en trozo  
 38% es carne molida y para estofado

Las fotos de los cortes de carne y la guía para los métodos de cocción recomendados son cortesía del programa *The Beef Checkoff*. 12/07



American Angus Association  
 3201 Frederick Ave., St. Joseph, MO 64506  
 (816) 383-5100 • www.angus.org