

# Carne de Angus

Excmos. e Ilmos. Académicos  
Señoras y Señores  
Amigas y Amigos

## 1. Introducción

La carne se ofrece al consumidor como un producto de base y ha venido formando parte de la alimentación del hombre desde hace mucho tiempo. La evolución del consumo de este producto a lo largo de la historia nos lleva a recordar los pretéritos episodios de caza hasta los modernos sistemas de producción de los animales domésticos.

En el año 2022, el consumo mundial de carne superó en más del doble el registrado en 1990, situándose por encima de los 361 millones de toneladas.

La carne de pollo es la que más contribuye al suministro mundial de carne (35%), en segundo lugar, la carne de cerdo (33%) y en tercer lugar la carne de vacuno (20%).

El principal país productor de carne es China con 75 millones de toneladas (22%), le sigue Estados Unidos con 48 millones de toneladas (14%) y Brasil con 29 millones de toneladas (8,6%). Respecto a la carne de vacuno y de búfalo, el principal país productor es Estados Unidos con 12,36 millones de toneladas, le sigue Brasil con 10 millones de toneladas.

El consumo per-cápita mundial de carnes se sitúa en torno a los 43 kg/persona/año (equivalente a 118 g/día/persona). Para los países menos desarrollados este consumo es igual a 14,35 Kg/persona/año; mientras que el consumo per-cápita de la Unión Europea es igual a 79,27 Kg/persona/año.

Las características particulares de este producto dependen de muchos factores asociados al sistema de producción, de entre los que se pueden señalar la especie, la raza, la alimentación de los animales, la edad de sacrificio, el tratamiento tecnológico entre otros. Todos ellos hacen que este producto sea heterogéneo y diverso y permiten que el consumidor y los restauradores dispongan en el mercado de una gran variedad de productos para elegir.

## 2. Definiciones

De acuerdo con el Código de prácticas de higiene para la carne del Codex Alimentario de la FAO, se define la **carne** como “todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial (inspección *antemortem* e inspección *postmortem*) o se destinan para este fin”.

Se considera animal a los ungulados domésticos, solípedos domésticos, aves de corral, lagomorfos, animales de caza de cría, aves de caza de cría, animales de caza silvestre y otros animales.

La inspección de carnes en el Matadero persigue, como fin primordial, el apreciar y determinar, con base científica, su propiedad o impropiedad para el consumo humano. Se previenen de esta forma los trastornos originados en el consumidor por ingestión de carnes procedentes de animales enfermos, alteradas o tóxicas, satisfaciendo, a la vez otros fines como el diagnóstico de enfermedades, transmisibles al hombre o no, y la puesta en práctica de las medidas encaminadas a evitar su difusión por contagio.

En Europa, el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, define la carne como “las partes comestibles de los animales (especies bovinas, porcina, ovina, caprina, solípedos domésticos, aves de corral, lagomorfos, caza silvestre, ratites de cría, aves de caza, lagomorfos en libertad, mamíferos terrestres salvajes en libertad) incluida la sangre”.

Según la FAO, el concepto de **carne cruda** incluye la carne fresca, picada y separada mecánicamente.

La **carne fresca** es la carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, a los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características naturales.

La **carne elaborada** o manufacturada son los productos resultantes de la elaboración de la carne cruda o de la ulterior elaboración de dichos productos elaborados de manera que, cuando se corta, en la superficie cortada se observa que el producto ya no tiene las características de la carne fresca.

El Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de origen animal (Decreto nº 1741/1983 de Argentina) indica que se entiende por **corte**, la parte de la res de fácil identificación anatómica. Y que se entiende por **trozo, pedazo o recorte**, la parte de la res que no conforma a la definición de corte.

### 3. Historia del consumo de carne

La carne es actualmente un alimento fundamental en las dietas por la cantidad de nutrientes que contiene y fue uno de los elementos más importantes en el desarrollo evolutivo del ser humano. Hasta los años 70 del siglo pasado se creía que los ancestros del hombre habían sido exclusivamente cazadores, sin considerar la posibilidad de que en realidad hubiese sido en sus orígenes un ser carroñero.

Hoy se conoce que los primeros homínidos consumían cualquier alimento disponible en su hábitat. Los científicos han descubierto que el primer encuentro

de los antecesores del hombre con la proteína de carne fue a través del consumo de los restos de animales que habían sido devorados por los depredadores, comiendo además de la carne que quedaba pegada a los huesos o los sobrantes de vísceras.

Se piensa que podían alimentarse de carne de los animales pequeños, muertos por enfermedad o ahogados que encontraban. Algunos autores mencionan que el consumo de proteína cárnica en la dieta de los humanos se remonta a los *Australopithecus*, hace 4 millones de años.

La nueva fuente de alimento resultó importante para el crecimiento del cerebro humano, pues a partir de este aporte proteínico se comienzan a observar las características que lo diferencian del resto de los animales, como una mayor habilidad muscular y una mejor percepción; sin embargo, el crecimiento cerebral junto con la bipedestación traen consigo una desventaja reproductiva, la dificultad al parto, lo cual se demostró por medio de estudios comparativos entre fósiles de especímenes de *Australopithecus afarensis* (3.9 a 3 millones de años) y de *Homo sapiens* arcaico. Todo esto ocasiona el nacimiento de las crías antes de que se complete su desarrollo cerebral, dando desventaja a los recién nacidos con otros animales capaces de caminar, ver e incluso nadar.

Esta dificultad al parto privilegió nacimientos prematuros, las últimas etapas de su crecimiento cerebral ocurrían después de nacidas. Durante los dos primeros años los bebés requerían una mayor inversión de tiempo y energía por parte de la madre, las cuales necesitaban consumir más alimentos que aportaran una mayor concentración de grasas alimenticias como la que se encuentra en la médula ósea y los sesos de los animales, de este modo podían proporcionar la leche más rica en grasas y nutrientes que precisaban los recién nacidos para desarrollar su cerebro. Hace 1.8 millones de años el *Homo habilis* en África, fabricó herramientas de piedra para romper huesos y cráneos de los cadáveres de animales y extraer la médula ósea y el cerebro, alimentos que se tornaron habituales en la dieta de estos homínidos, considerados por ello como carnívoros oportunistas.

Los Neandertales (*Homo neanderthalensis*), que dominaron Europa durante más de 200 mil años, se alimentaban básicamente de carne. Mientras que el hombre moderno (*Homo sapiens*), surgido en África, desarrolló estrategias de sobrevivencia basadas en la división del trabajo por género, donde los hombres se encargaban de la cacería de animales mayores y las mujeres y los niños recolectaban vegetales y animales pequeños.

Desde el sur de Israel hasta el norte de Alemania hay registros arqueológicos de que los Neandertales dependían casi por completo de la cacería de mamíferos medianos y grandes como caballos, ciervos y ganado bovino salvaje, debido principalmente a la ausencia de alimentos de origen vegetal.

Otra evidencia reveladora en torno al consumo de carne, es que desde sus orígenes, el dominio del fuego fue uno de los rasgos principales del proceso de

antropogénesis, bien por brindar seguridad y calor, como por la posibilidad de cocinar los alimentos, en especial la carne, la cual se tornaba más digerible, apetitosa e inocua, pues consumir carne cruda representaba un riesgo de intoxicación por descomposición.

En el neolítico el hombre descubre las primeras técnicas de agricultura, con lo cual deja de depender de la caza, se torna sedentario e inicia la domesticación de animales para la obtención de carne, como ocurrió hace 7,000 años en Macedonia, Creta y Anatolia con el *Bos primigenius*.

El consumo de carne ha tenido un papel relevante en la historia de la humanidad, tanto a nivel alimenticio como cultural; en algunas culturas antiguas, el consumo de carne se asociaba a rituales religiosos como la hecatombe en la Antigua Grecia. Una **hecatombe** designaba originalmente un sacrificio religioso de cien bueyes. Podemos encontrar en la *Ilíada* una hecatombe de doce bueyes, otra de cincuenta carneros, y, en la *Odisea*, una de ochenta y un bueyes.

En la Grecia Clásica una parte del animal sacrificado era ofrecido al Dios y otra era consumida por los que participaban en el ritual. Durante el imperio romano se consumía carne de cabras y ovejas de pastoreo, así como de cerdo domesticado.

El hombre, las técnicas de obtención de carne, las prácticas de higiene y la seguridad alimentaria han ido evolucionando. La inspección de carnes realizada por un Veterinario con el fin de evitar el consumo de carne en mal estado pudo tener sus orígenes en el siglo XVIII, sin embargo, en la antigüedad, el Antiguo Testamento menciona que eran los sacerdotes quienes inspeccionaban a los animales y escogían a los que podían ser sacrificados para consumo humano.

Actualmente, la carne es uno de los alimentos más valorados por ser una de las fuentes más importantes de proteína de origen animal, sin embargo, es apropiado recordar que la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) aconseja mantener las actuales recomendaciones de salud pública sobre el consumo moderado de carne, 2-3 veces por semana, ya que su consumo continuado y/o excesivo puede relacionarse con determinados problemas de salud.

AECOSAN también recuerda que los beneficios de una dieta variada, moderada y equilibrada, como la mediterránea, rica en frutas, verduras, aceite de oliva, legumbres y pescado, con consumo moderado de carnes, están evidenciados científicamente, y es en ellos en los que se apoyan las recomendaciones nutricionales de nuestro país.

#### 4. Composición y Características nutricionales de la carne

Hoy en día, la carne sigue siendo un alimento fundamental para el correcto desarrollo del organismo y forma parte del plato del buen comer por su alta calidad nutritiva.

La carne está compuesta por tres tipos de tejidos: tejido muscular, tejido conjuntivo y tejido graso. El tejido más abundante es el muscular, que está formado por haces o paquetes de fibras musculares, que se pueden ver y separar con facilidad en la carne bien cocinada. Las fibras son células elongadas que contienen muchas fibrillas proteicas orientadas como ellas, responsables del movimiento cuando se contraen y relajan. Éstas se unen entre sí mediante el tejido conjuntivo, que formando un tendón une a su vez el músculo con el hueso. Finalmente, asociado al tejido conjuntivo que se encuentra entre los haces de fibras se encuentra el tejido graso, conformado por células de grasa que sirve como fuente de energía para las fibras musculares. Las cualidades de la carne (textura, color y sabor) dependen en gran medida de la distribución y proporción relativa de estos tejidos.

En cuanto a la **composición química** la carne se compone de agua (70%), proteínas (21%) y aminoácidos, minerales (1%), grasas (8%) y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de hidratos de carbono.

La composición química de la carne varía según distintos factores, tales como, especie, raza, alimentación, edad, sexo y zona anatómica. La composición de la carne magra es relativamente constante en una amplia diversidad de animales.

La carne de vacuno es una fuente rica de **proteínas de alto valor biológico**, que son esenciales para la construcción y reparación de tejidos en el cuerpo. La proteína también es fundamental para la función inmunológica, la producción de enzimas y la regulación hormonal.

Aporta **vitaminas**, en especial del grupo B, tiamina (B1), niacina (B3), riboflavina (B2), piridoxina (B6) y cianocobalamina (B12), además de vitamina A. Estas vitaminas son esenciales para el metabolismo energético, la función del sistema nervioso y la salud de la piel.

Contiene **hierro**, con una alta biodisponibilidad, a diferencia del hierro de origen vegetal. El hierro es necesario para transportar oxígeno en la sangre y para prevenir la anemia. Es rica en **zinc**, un mineral esencial para el sistema inmunológico, la cicatrización de heridas, la síntesis de proteínas y el funcionamiento adecuado del ADN.

Es una fuente natural de **creatina**, compuesto que puede mejorar el rendimiento físico y la recuperación muscular, especialmente en actividades de alta intensidad.

La carne de vacuno también contiene **ácidos grasos esenciales**, como el **ácido linoleico**, que son importantes para la salud celular, el sistema cardiovascular y la función cerebral.

La proteína, el zinc y el fósforo, son esenciales para el desarrollo y mantenimiento de músculos y huesos fuertes.

Especialmente los cortes magros, puede tener un efecto saciante debido a su contenido de proteínas y grasas, lo cual puede ayudar a controlar el apetito y mantener niveles estables de energía.

#### 5. Características organolépticas de la carne

El color de la carne depende de la mioglobina, de manera que en condiciones normales el color de la carne tiene que ser rojo púrpura. Si el animal es de mayor edad, el color será más oscuro. En general, el color de la grasa indica la edad del animal. Así, si es blanca, quiere decir que la carne pertenece a una res joven, y, si es amarillenta, a un animal de mayor edad.

La grasa es un elemento importante ya que de este constituyente dependen determinadas propiedades organolépticas de la carne como son el sabor, la jugosidad y la textura.

La calidad de la carne constituye un importante factor de interés económico.

El color, el porcentaje de grasa intramuscular (marmóreo o veteado), el área de ojo de bife (área del músculo *Longissimus dorsi* entre la 10ª y 13ª costilla) y la palatabilidad son los principales atributos que determinan la calidad de las carnes bovinas.

La palatabilidad es una característica compuesta por la combinación de tres factores: sabor, jugosidad y ternera.

De acuerdo con la Real Academia Española de la lengua, sabor es la sensación que ciertos cuerpos producen en el órgano del gusto.

La jugosidad representa el carácter más o menos seco de la carne durante la masticación. La jugosidad estimula la producción de saliva, incrementa el sabor y contribuye a la ternera.

La ternera es la cualidad de la carne de dejarse cortar y masticar, antes de la deglución y está ligada a la resistencia mecánica de la misma.

Está comprobado que la ternera es el atributo más apreciado por los consumidores.

La cantidad y solubilidad del tejido conectivo y la cantidad de grasa intramuscular explican un 20% la variación en la ternera. El resto se explica por los cambios en los músculos durante la maduración de la carne post mortem. La tiernización ocurre por la fragmentación de unas pocas proteínas estructurales por acción de enzimas, principalmente calpaína y calpastatina (proceso denominado

proteólisis). La tasa y extensión de esta proteólisis son la mayor fuente de variación en la ternera de la carne. La actividad de ambas enzimas depende de factores, como la acidez, la temperatura y la presencia de calcio, de allí la importancia del cuidado de estas variables, evitando el estrés previo al faenado.

A diferencia de otras características detectables en el animal vivo, la ternera no es verificable hasta después del faenado. Una vez muerto el animal, existen dos formas de detectar ternera: una, por estudios subjetivos con “paneles de expertos en degustación”, y la otra, mediante la medición objetiva de la “resistencia al corte” por el método de Warner-Bratzler”, que utiliza una guillotina calibrada (es la cantidad de fuerza que se requiere para cortar un cubo de 1,27 cm<sup>3</sup> de carne en condiciones estándares de cocción). Ambos métodos no han resultado herramientas útiles o prácticas para la selección de animales reproductores por ternera.

Un gran avance en la mejora genética es la selección asistida por marcadores moleculares a mutaciones o variantes genéticas (SNPs - Single Nucleotide Polymorphisms) identificadas en los genes de la Calpastatina (CAST), en el cromosoma 7, y en los genes de la Calpaína (CAPN1) en el cromosoma 29. Esta herramienta es más relevante en las características económicas que tienen baja heredabilidad, son de difícil medición o se miden tardíamente (faenado - pruebas de progenie) en los controles de producción, y se han empleado en la raza Angus.

## NOTAS DE CATA DE LA CARNE DE ANGUS

Visualmente:

Notas frescas por el rojo rubí propio de la raza, matizado por el blanco nacarado de su grasa.

En nariz:

Percepción característica e inconfundible por sus suaves matices lácticos, que se potencian en la valoración retronasal, a medida que el sabor envuelve la cavidad bucal y pasa de nuevo a nariz, en una mezcla de notas cárnicas y mantecosas exquisitas.

En boca:

Entrada sedosa, untuosa y elegante. Con un mordiente suave, delicado, succulento, jugoso, que funde y llena en boca del marcado sabor característico de esta raza.

### 6. La raza Angus

Cuenta la historia que los orígenes de la raza Aberdeen Angus se remontan al ganado salvaje, que pastaba en los condados escoceses de Aberdeenshire y Angusshire, de dónde toma su nombre como signo de identidad.

La raza quedó oficialmente reconocida por la Sociedad Highland en el año 1835 y el primer libro genealógico se constituiría tres décadas más tarde, en 1862.

Se trata de una raza inicialmente seleccionada para aptitud maternal, con dos variedades: negra y roja, predominantemente de capa negra.

En 1873 se realiza la primera exportación de 4 toros de la raza a América, y la primera asociación de Angus se creó en el año 1879.

Son características inherentes a la raza la mayor rusticidad, mayor fertilidad y mejor adaptación, en comparación con otras razas puras. Estas características hacen a esta raza idónea para una producción sostenible, que resulta fundamental para abordar los desafíos globales en torno al cambio climático y la seguridad alimentaria global.

Tienen un manejo excelente debido a su docilidad y tranquilidad. Son animales sin cuernos, con aplomos correctos y articulaciones fuertes; podríamos definirlos como animales tranquilos, nobles y sociales.

La primera cubrición es precoz, a los 14-16 meses. Los partos son fáciles, dado que el peso de los terneros al nacimiento está entre 30-36 kg de media y los terneros son homogéneos.

La aptitud maternal, demostrada con la facilidad de adopciones, y la capacidad lechera son una ventaja productiva de las madres Angus.

## 7. Categorías de la carne de vacuno

Es interesante conocer la procedencia de las carnes. En general, las piezas tiernas y más jugosas son las mejor valoradas, las más nobles. Así en función de la edad y sexo de los animales y su alimentación podemos clasificar en:

**Ternera:** Es generalmente macho con una edad comprendida entre los dos y seis meses. Si todavía se sigue alimentado de leche se conoce como “**ternera lechal** “. Su carne es tierna y suave, con poca grasa.

**Añojo:** Es de edad aproximada al año y se alimenta de piensos y pastos. Su carne es rosada y de sabor más intenso que la ternera.

**Cebón:** Es de macho joven, se alimenta de piensos y a veces se castra. Su carne es roja.

**Novillo:** Macho de unos dos años, en ocasiones se castra. Su carne es más sabrosa y su grasa es más amarillenta que las anteriores.

**Toro:** En general se refiere a animales de lidia. Su carne tiene un sabor más fuerte y son carnes “fatigadas” en el caso de animales lidiados.

**Vaca:** Es la hembra, después de dos a cuatro años dedicada a la reproducción. Su carne es más dura.

**Buey:** Es el macho adulto castrado, su carne es muy apreciada por ser muy sabrosa. El color de la carne es rojo intenso y su grasa es amarillenta.

En el despiece de vacuno se distinguen cinco categorías: extra, primera A, primera B, segunda y tercera.

De forma general se puede recomendar los siguientes tratamientos culinarios para las diferentes categorías. La plancha para extra y 1ª A; la parrilla para extra, 1ª A y 1ª B; horno para todas excepto la 3ª y guiso y estofado para las categorías 2ª y 3ª.

En la **categoría Extra** se incluyen el solomillo, el lomo y el chuletón o chuleta

Todas las piezas de la **categoría Primera A** se encuentran en el cuarto trasero del animal. Son la tapilla, la cadera, el redondo, la babilla y la contra.

La **categoría Primera B** incluye culata de contra, rabillo de cadera, aguja, pez y espaldilla

La categoría Segunda agrupa la aleta, la llana, el brazuelo y el morcillo.

En general las carnes de la **categoría Tercera** son ricas en gelatinas y no tienen aplicación para el asado. Así tenemos pescuezo, falda, costillar, rabo y pecho

## 8. Despiece y cortes de Angus

En este apartado voy a referenciar los despieces y cortes más singulares de la raza Angus.

El **CHULETERO CON HUESO Y SOLOMILLO** es un excelente corte de la región dorsal, dejando una cobertura de grasa, así como el cordón con el solomillo unido a la riñonada, en el que se aprecian a la perfección los matices de la carne Angus.

Otro excelente corte de la región dorsal es el **CHULETERO CON HUESO MADURADO**, en el que se aprecia el alto grado de grasa intramuscular.

El **ribeye** o **LOMO ALTO CON HUESO MADURADO**, denominado **costata maturata** en italiano, es un corte exquisito, cortado siempre con hueso, que va desde la sexta hasta la duodécima costilla y se presenta con costra y rosario. El ribeye está formado mayoritariamente por el músculo longísimo, pero también puede contener partes de los músculos complejo y espinoso.

El **striploin** o **LOMO BAJO CON HUESO MADURADO** es una espectacular pieza de Angus cortada desde la duodécima costilla hasta la inserción del lomo con la cadera, que siempre va con hueso.

Se define como TOMAHAWK a la chuleta con la costilla pulida a mano “a la francesa”, limpiando el hueso de carne y grasa y dándole la apariencia de un mango o “tomahawk”, hacha de guerra de los nativos americanos; de ahí su nombre. El corte resulta muy tierno, caracterizado por la gran cantidad y calidad de grasa infiltrada que le proporciona una extraordinaria jugosidad y un sabor muy succulento.

Un magnífico corte es el denominado COWBOY STEAK. Se trata de la combinación de la cola del lomo con el lomo de aguja y el hueso de la costilla atado y se extrae de entre la quinta y la duodécima costilla.

El T-BONE, o Fiorentina en Italia, es un corte conformado por dos de las piezas más nobles del vacuno: el solomillo y el entrecot. La parte más pequeña se corresponde con el solomillo y la más grande con el entrecot. Se corta de la parte del lomo bajo y se deja el hueso intermedio en forma de T, de dónde proviene su nombre.

El **ribeye boneless** o **entrecôte** se corresponde con el LOMO ALTO DESHUESADO y MADURADO. Es un corte especial de Angus con perfecto marmoleado o veteadado (marbled) que se presenta siempre sin hueso. Corte de características excepcionales y color rojo brillante que aúna los caracteres principales de la raza como son ternura, jugosidad e infiltración de grasa que funde en boca aportando matices muy particulares.

También tenemos el **striploin boneless** o LOMO BAJO DESHUESADO MADURADO procedente de la región dorsal en el que se aprecian a la perfección los matices de la carne Angus, presentándose sin hueso y dejando una cobertura de grasa.

El RIBEYE o **corazón de lomo alto** es un corte especial de Angus con una de las infiltraciones grasas más espectaculares que existen. Este corazón u ojo del lomo alto se presenta siempre sin hueso, sin tapa y perfectamente perfilado.

Podemos contar también con el **striploin** o **corazón de lomo bajo**, procedente de la región dorsal, sin hueso y perfectamente perfilado. El corazón u ojo del lomo bajo se presenta dejando una pequeña cobertura de grasa superior.

Se denomina BRISKET o **aleta** al corte situado en la parte baja de la cavidad torácica y apoyada en el esternón. Se presenta con cobertura de grasa. Tiene una vida útil de 40 días.

El CAÑÓN DE ESPADILLA es un corte del delantero del Angus con gran infiltración de grasa, lo que la convierte en una pieza muy tierna y jugosa. Posee un nervio central que divide la pieza en 2 partes, nervio que puede ser retirado abriendo en abanico la pieza.

La ENTRAÑA se corresponde con los pilares del diafragma del animal. Esta pieza destaca por su alto grado de infiltración y gran potencia de sabor en boca.

Otro producto disponible es el HUESO CORTADO. Se trata de trozos del fémur y del humero, excluyendo la cabeza y cortado longitudinalmente, permitiendo así un fácil acceso al tuétano.

La **aguja** es una pieza que se encuentra delante del lomo, justo encima de la espalda y que une los lomos con el pescuezo correspondiendo a las 5 primeras vertebrae del animal. Compuesta por carne magra con algunas vetas de grasa.

La **espaldilla** constituye la parte superior de la extremidad delantera. Su carne es grasa y jugosa.

El MORCILLO, también llamado jarrete o zancarrón, es la parte baja de las patas del animal. Se trata de un corte tremendamente meloso y gelatinoso.

La **entraña gruesa** u ONGLET es un corte recorrido longitudinalmente por un nervio gelatinoso que separa la pieza en dos partes y cuya extracción resulta sencilla. Es una pieza de textura muy similar a la de la entraña, pero de mayor grosor. Es muy tierna y potente en sabor.

Se denomina OSSOBUCO al corte longitudinal del morcillo sin retirar el hueso. Proviene de la parte baja de las patas delanteras y traseras del animal. Es una pieza muy gelatinosa.

El músculo más tierno y sabroso que se extrae de la paleta del animal se denomina PETIT TENDER. Está desprovisto de grasa y no cuenta con nervios internos. Tiene una textura bastante similar a la del solomillo por ser un corte magro.

La PICANHA es un corte tradicional brasileño procedente de la parte de arriba de la cadera separada de la riñonada. Se caracteriza por su textura, potencia de sabor y grasa infiltrada. Es muy importante la forma de realizar el corte del lado fino al grueso, cruzado y al bies, para asegurar la ternura de la pieza.

La PRESA es una pieza de tremenda calidad que se obtiene de la parte superior de las costillas del delantero. Su gran infiltración confiere a este corte unas cualidades culinarias excepcionales con una gran untuosidad, ternura y melosidad en boca.

La QUINTA COSTILLA (5th Rib bone in) tiene un gran espesor de carne y mucha infiltración, se presenta con el hueso longitudinal al completo, siendo la costilla más valorada del Angus. Se trata de una pieza muy infiltrada y con gran potencia de sabor, muy melosa en boca, pero no pesada.

Se conoce como MAMINHA o rabillo con cobertura a un tipo de corte del rabillo muy conocido y apreciado en la cocina brasileña. Se caracteriza por su textura, potencia de sabor y grasa infiltrada.

El SECRETO está situado en la zona de la falda. Esta pieza está compuesta por fibras musculares y grasa infiltrada que le dotan de una peculiar textura y un gran sabor.

El SOLOMILLO es la máxima expresión de la delicadeza y la jugosidad de la raza Angus, que hace que sea muy apreciada. El CENTRO SOLOMILLO se presenta cortado al centro, limpio, pero con cordón.

La TAPA ofrece las opciones de fileteado completo o despiece de 4 músculos bien diferenciados: el primero ideal para picado de calidad; dos más pequeños (uno del tamaño de un puño, el otro doble en tamaño) y un cuarto, el corazón de la tapa, con los que se pueden realizar multitud de elaboraciones.

Las TECLAS o Rib Fingers son un corte procedente de la zona intercostal. Es una carne muy sabrosa y tierna que se presenta en delgadas tiras.

Se denomina TIRA DE COSTILLA al centro del costillar de la parte trasera del animal que va desde la sexta a la octava costilla, zona en la que el animal posee mayor espesor de carne sobre los huesos. Se trata de una pieza muy infiltrada y con gran potencia de sabor. La TIRA DE VACÍO o bavette es una pieza muy infiltrada correspondiente a la falda del animal, con muchas posibilidades culinarias.

De algunas de las piezas descritas se obtienen productos porcionados, que se ponen a la venta en caja gourmet, como son la chuleta, la chuleta de lomo bajo, lingote de lomo bajo deshuesado de 0,5 kg, el entrecot, solomillo, medallón de babilla, corazón de aguja, cañón de espaldilla, escalopines, entraña, cowboy, T-bone, ribeye, striploin,

Entre los **productos elaborados** de Angus encontramos pieza de bacon y bacon loncheado, carne picada para elaborar hamburguesas, burgers y morcilla.

Entre los **productos curados** de Angus podemos degustar dos piezas succulentas y de delicioso sabor: cecina y redondo.

La cecina es una carne curada similar al jamón, pero realizada mediante el curado de carne de vacuno de forma tradicional, es decir, tras una desecación lenta y un posterior ahumado natural con maderas nobles y curación al viento durante las épocas más frías del año y con una duración mínima de 10 meses desde la entrada de la pieza en salazón. El redondo curado (cured eye of round) es una carne similar al lomo, pero realizada mediante el curado de carne de vacuno de forma tradicional, similar a la anterior, durante 4 a 6 meses.

Las diferentes piezas de carne de Angus son de una calidad diferenciada, que destaca por su **sabor intenso, su alto grado de infiltración**, su gran jugosidad y su carácter tierno que se deshace en boca.

He dicho.