

# *Al* RICO CORTE



**Solicita información al detallista de tu mercado**

Un filete de la misma pieza de carne puede resultar tierno o duro según el corte que se le haya hecho.

La razón es la dirección que toman las fibras de la carne en el filete que se saca.

Para conseguir la mayor ternura del filete el corte tiene que ir transversal a la dirección de las fibras y así los dientes podrán separarlas mejor luego. Pero no todos los músculos son iguales, algunos no tienen las fibras paralelas, como el lomo o el de la cadera, y entonces si se empieza cortando por un lado de forma transversal, el resultado será un lado tierno y por el otro duro.

Aquí es donde entra la pericia del carnicero para dejarte los filetes cortados de forma que sean fáciles masticar.

