

LECHAL > PIERNA > MEDALLONES

MEDALLONES

PIERNA DE LECHAL

Rodajas sin hueso de pierna de lechal, de unos 2 cm de grosor y unos 35 g de peso cada una aproximadamente.

Muy tiernas y jugosas. No tienen apenas grasa y su sabor es suave.



UTILIDADES

Los medallones se pueden hacer a la **plancha** acompañados con una salsa o guarnición de verduras.

También **aderezados** con hierbas o **empanados** y fritos tipo "Milanesa", pudiendo dejarlos rosados por dentro.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste pierna 12,71 €/kg

Merma 25%

Coste pierna deshuesada incluido merma 16,95€/kg

Tiempo preparación: 6 kg/h

Mano obra: 16€/h

Incremento mano de obra: 2,67€/kg

Coste Medallones 19,61€/kg

1 ración = 140 g aprox.

Coste orientativo ración* = 2,75€

** Simulación de precio basado en precio/canal de 7€/kg*

CORTE DE MEDALLONES

Pasos

2,75 €
ración 140 g
(coste orientativo)



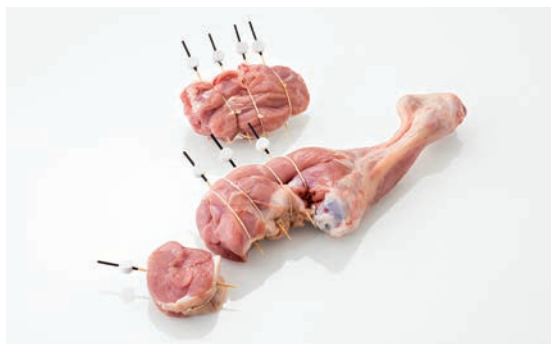
PIERNA DE LECHAL

*De 1 pierna saldrían unas
2 ó 3 raciones.*



1 PASO

Deshuesamos la pierna, quitando el hueso coxal o de cadera, el fémur y la rótula y dejando el jarrete entero. Cortamos la tapa por completo y la dejamos aparte.



2 PASO

Enrollamos la pierna sobre si misma formando un cilindro y la atamos con liza, haciendo un nudo o vuelta por cada medallón que queramos cortar. Con la tapa procedemos de la misma manera.



3 PASO

Cortamos los medallones con un grosor de unos 2 cm cada uno.