

TOURNEDÓ

PIERNA DE RECENTAL Y PASCUAL

Rodaja sin hueso de pierna, envuelta con la “crepineta, tela o redaño” del mismo cordero, de unos 2-3 cm de grosor y peso de unos 180 g cada uno.

Pieza noble, ya porcionada, sencilla de cocinar y muy elegante en el plato.



UTILIDADES

Es un corte ideal para los amantes de la carne, para comerlo “al punto”, dejando el corazón de la pieza jugoso y no muy hecho.

Como curiosidad, la temperatura óptima central es de 58°C, punto en el que la carne queda rosada, tierna y jugosa.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste pierna 11,21 €/kg

Merma 31%

Coste pierna deshuesada incluido merma 16,25€/kg

Tiempo preparación: 18 kg/h

Mano obra: 16€/h

Incremento mano de obra: 0,89€/kg

Coste Tournedó 17,14 €/kg

1 ración = 180 g aprox.

Coste orientativo ración* = 3,08€

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

CORTE DE TOURNEDÓ

Pasos

3,08 €
ración 180 g
(coste orientativo)



PIERNA RECENTAL Y PASCUAL

De una pierna de recental saldrían unas 5-6 raciones.



1 PASO

Deshuesamos la pierna, quitando el hueso coxal y separando el jarrete entero por la articulación. A continuación, abrimos la pierna entre la tapa y la babilla y retiramos el fémur.



2 PASO

La reconstruimos volviendo a enrollarla sobre sí misma como si todavía llevase el hueso. Se extiende una tela (epiplón, crepineta, redaño...) o papel film en su defecto y se enrolla la pierna deshuesada sobre ésta.



3 PASO

Se recomienda enfriar la pieza antes de cortarla.



4 PASO

Cortaremos rodajas de unos 2-2,5 cm de grosor.

OTRAS MANERAS DE COCINADO

- A la **PLANCHA**: lo cocinamos tal y como haríamos con un solomillo, dejándolo rosado por el centro.
- Tipo "**OSSO-BUCCO**": primero, lo pasamos por harina y lo freímos. Y para terminar, lo cocinamos a fuego lento en un guiso.
- A **BAJA TEMPERATURA**: lo dejamos al vacío durante 5 horas a 65°C y después, lo marcamos en la plancha.