



**CORRALOSORNO**  
UNA MARCA FRIGOSORNO



**CATÁLOGO**

**CARNES**



## ARRACHERA

Es un corte que proviene del diafragma, músculo que separa la cavidad torácica de la abdominal y se encuentra adherido a las costillas del vacuno, lo que le otorga un gran sabor y textura suave.

### Usos

---



## ASADO CARNICERO

Corte proveniente de las patas delanteras del animal y que se encuentra bajo el Choclillo y la Punta Paleta. Es alargado y fibroso. Es un corte ideal para la parrilla u olla.

### Usos

---



## ASADO DE TIRA

Corte proveniente de la parte media del animal, específicamente de las costillas. Comúnmente usado en cazuelas o preparaciones a la olla, hoy es uno de los mejores cortes para el asado, ideal para la cocción en parrilla y horno, de gran sabor y textura.

### Usos

---





## ABASTERO

Corte proveniente del cuarto trasero del animal, específicamente de las piernas. Es un corte muy blando, con buen sabor, ideal para la parrilla, horno u olla.

### Usos

---

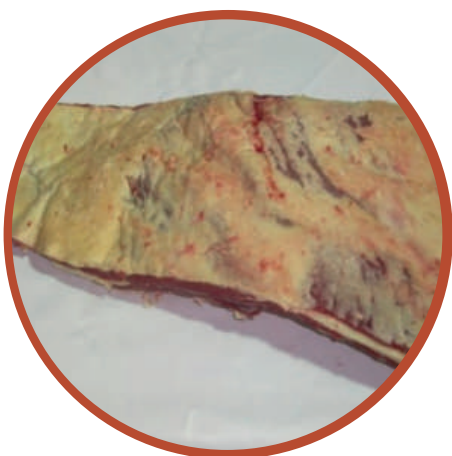


## ASIENTO

Corte proveniente del cuarto trasero del animal. Su particularidad es que es una carne muy magra (poca grasa). Se ocupa bastante en bifes, escalopas, anticuchos y churrascos.

### Usos

---



## COLUDA

Corresponde a las cuatro últimas costillas que van desde la pierna. Corte ideal para cazuela o preparaciones a la olla, posee un gran sabor.

### Usos

---





## CHOCLILLO

Corte proveniente de las paletas delanteras del animal, es de poca grasa (magro) y de forma puntiaguda, ideal para hacer carne al jugo o carne mechada por su fibrosa textura.

### Usos

---



## ENTRAÑA

Es la parte del diafragma pegado a las costillas. Es una carne blanda de color rojo oscuro, corte angosto y delgado. Es un corte ideal para la parrilla, de cocción rápida, apreciado por su gran sabor.

### Usos

---

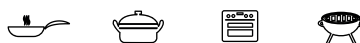


## FILETE

Es quizás uno de los cortes más conocidos a nivel mundial, se caracteriza por su gran sabor y por ser una carne muy blanda, de forma cilíndrica. Posee una escasa cantidad de grasa. Es uno de los cortes más versátiles para preparar.

### Usos

---





## GANSO

Corte de forma irregular, intermedio entre el pollo ganso y la punta de ganso. Se ocupa bastante para bistec, mechadas, cacerola, guisos y estofados. Carece de grasa infiltrada.

### Usos

---



## HUACHALOMO

Corte con alta infiltración de grasa, de forma rectangular, muy requerido para la parrilla y que sirve para todo uso. Corresponde al musculo que se saca entre el lomo y la cabeza del animal.

### Usos

---



## LOMO LISO

Corte de forma rectangular y alargada, semi magro de excelente sabor. Posee una cobertura de grasa que le aporta sabor y textura al cocinar. Uno de los cortes preferidos por los amantes de la carne.

### Usos

---





## LOMO VETADO

Corte de forma rectangular y alargada, posee grasa infiltrada, lo que le proporciona muy buen sabor, textura y jugosidad. Es muy blando y apetecido por los parrilleros.

### Usos

---



## MALAYA

Es el corte de carne que cubre las costillas, es delgado y de forma irregular, posee una cara recubierta de una fina capa de grasa, la que le ayuda a conservar su particular sabor, pero para su cocción se requiere de una temperatura alta.

### Usos

---



## OSOBUCO

Es un corte situado en la parte intermedia entre la pierna y la pata. Posee un gran sabor, ideal para cocciones lentas en olla.

### Usos

---





## PALANCA

Corte delgado de forma rectangular con extremos redondos, es una carne semi magra que posee una fibra muscular hacia la misma dirección lo que la hace ser muy sabrosa y jugosa, ideal para el picoteo antes de un asado de larga cocción.

### Usos

---



## PLATEADA

Es un corte forma irregularmente y aplanado, medianamente grueso y en su cara externa posee una gruesa cubierta de grasa, lo que lo ayuda a conservar sus jugos y su sabor tan particular, se recomienda siempre cocinarlo a fuego lento.

### Usos

---



## POLLO GANSO

Es un corte de forma Cilíndrica, que carece de grasa (magro) y sin nervios, se encuentra envuelto por una tela casi blanca, muy fácil de sacar. Por sus características es muy ocupado para mechadas.

### Usos

---





## POLLO BARRIGA

Es un corte intrabdominal, pequeño y de forma ovalada de muy rápida cocción. Muy escaso o difícil de encontrar porque se saca uno por animal. Corresponde a la parte dorsal y central del diafragma del animal. De gran sabor y jugosidad.

### Usos

---



## POSTA NEGRA

Es quizás uno de los cortes más utilizados en nuestra dieta diaria. No posee nervios, ni grasa, de color rojo Oscuro y de forma redonda, es muy utilizado en preparaciones como Carbonadas, molidas, Bistec y Colados.

### Usos

---



## POSTA PALETA

Corte que proviene de las Paletas del Animal, de forma triangular y redondeada. Es una carne magra y de sabor suave. Muy ocupada en escalopas y colados.

### Usos

---







## POSTA ROSADA

Corte ubicado en la parte anterior del muslo, limita hacia adelante con la Punta Picana, hacia atrás con el Pollo Ganso y hacia adelante con la Posta Negra. Al igual que esta, es muy utilizada en Churrascos, Milanesas o Escalopas y Colados.

### Usos

---



## PONCHO PARRILLERO

Corte pequeño y redondo, muy jugoso y sabroso como la entraña, pero sin ese gusto tan visceral. Corresponde al recorte extraído desde la parte interna de la pelvis, por detrás de la posta negra.

### Usos

---



## PUNTA PICANA

Corte de forma triangular y aplanada que limita hacia adelante con la palanca y Tapabarriga. Es muy blando y está cubierto parcialmente por una capa de grasa. Es un corte firme y de cocción rápida.

### Usos

---





## PUNTA PALETA

Corte muy blando, de formar triangular, que posee un nervio interior que recorre todo el corte. Es ideal para todo tipo de preparación y en algunas de estas es recomendable cortar en medallones o simplemente extraer su nervio.

### Usos

---



## PUNTA GANSO

Extremo del músculo compuesto por el pollo ganso y el ganso. Este es un corte de forma triangular y Cónica, muy usado en las carnes a la espada, que trae una capa gruesa de grasa que cubre la totalidad del corte por una de sus caras.

### Usos

---



## SOBRECOSTILLA

Este corte se encuentra bajo la Plateada y es de forma rectangular, poca grasa y semiblando. Es bastante versátil en la cocina.

### Usos

---





## TAPABARRIGA

Corte de forma irregular, de sabor intenso y muy jugoso. Se saca de la región abdominal del animal, posee una cara externa recubierta por grasa, lo que le da una estructura tierna y toda su jugosidad.

### Usos

---



## TAPAPECHO

Corte alargado y de forma triangular, ubicado en el pecho del animal, que posee un cordón de grasa en su interior que le aporta un gran sabor y textura. Se le conoce por ser el famoso Brisket y es ideal para mechadas, cazuelas o preparaciones a la olla.

### Usos

---





**CORRALOSORNO**

UNA MARCA FRIGOSORNO