

Técnicas de corte y material

La técnica de corte es uno de los elementos principales de la técnica culinaria, elemento esencial para poder llevar a cabo un trabajo eficaz, rápida y segura, que permita una buena cocción de los alimentos y su máximo aprovechamiento. Por ello es necesario unos buenos cuchillos, de calidad y bien afilados (lo cual no quiere decir caros), así como una tabla de corte estable y de tamaño adecuado.

CUCHILLOS Y OTROS ENSERES

Cuchillo de cocinero, cebollero o émincer:

Hoja de entre 18 y 24 cm de largo, ancha para poder cortar contra la mesa sin que se dedos estorbar. Para cortes mecánicos y de productos grandes. Es muy versátil e imprescindible. En la actualidad hay quien lo sustituye por el cuchillo japonés Santoku, de características y usos muy similares.



Cuchillo office (o puntilla):



Hoja de entre 8 y 12 cm de largo y relativamente estrecha. Diseñada para cortar alimentos pequeños, pelar y tornear. En algunos casos presenta formas especiales para usos concretos, como se ve en la foto. Como en el caso del cuchillo de cocinero, un office es imprescindible.

Pelador:

Aunque muchos trabajos de pelar se hacen o se pueden hacer con el office, un buen pelador agiliza este trabajo y estandariza el grosor de la cáscara, ahorrando a la larga producto. Hay en forma de cuchillo y en forma de lira.



Cuchillo fileteador:

Cuchillo de hoja estrecha y flexible, similar a un cuchillo para jamón. Se utiliza para filetear principalmente



peces, aves y otras piezas relativamente pequeñas. Su forma y flexibilidad permiten cortar de forma precisa la carne, separándola de huesos, espinas, pieles ... Para depende qué trabajos se puede sustituir por el cuchillo de cocinero y el office. Hay quien lo sustituye por el cuchillo de sashimi japonés, que no deja de ser un fileteador menos flexible.

TÉCNICA DE CORTE

En este apartado hablamos principalmente de la técnica de corte para vegetales. Excepto en algunos casos (como los torneados) estos cortes requieren de una mesa contra la que se corta, de forma que se puede hacer un trabajo más preciso, rápido y seguro.

PELAR:

Extraer la piel de los alimentos para acceder a la carne. Es el paso previo a casi todos los cortes. Se hace con un pelador o un cuchillo office, generalmente. Una vez pelado la mayoría de ingredientes se van degradando por oxidación, por lo que se han utilizado en el momento. En algunos casos, pocos, conviene conservarlos en agua durante el proceso, como la patata o la alcachofa.

Pelar *al vivo*: Pelar con un cuchillo office haciendo un movimiento de sierra hasta encontrar la carne del alimento, siguiendo su forma. Utilizado para cítricos, principalmente.

Funciones básicas de los cortes:

- Reducir los alimentos a un tamaño adecuado para comerlos.
- Adaptarse en el tamaño del posible a la técnica de cocinado y cocción.
- Formar parte de la estética del plato completando la presentación.

Grupos principales de cortes (en función de la finalidad):

- A. Cortes de cocina
- B. Cortes de Sala
- C. Cortes Mixtos

A. CORTES DE COCINA:

Generalmente más rápidos de hacer y requieren menos cuidado y se destinan tan sólo como guarnición aromática. Se suelen colar o triturar y por tanto no se presentan en el plato.

Mirepoix: cortando tres veces mínimo del alimento para conseguir trozos de 1 cm, como máximo, por cada lado. El diseño visual no es importante. Se utiliza normalmente el cuchillo de cocinero.

Paysanne: Cortar tiras de largo indeterminado y con una sección aproximada de 1 cm de lado. Después se corta transversalmente en emincé (aproximadamente 1 mm).

B. CORTES DE SALA:

Más entretenidos de hacer y de aspecto atractivo, con una forma y estética adaptada al plato. Podemos adaptar el grado de rigor tan como queramos, en función del tiempo, de la importancia de la comida ...

Juliana: cuadrricular si se trata de una alimento. Recortar láminas de 5 cm de largo por 1 mm de espesor. Tras terminar de cortar tiras de 1 mm de ancho. Cuchillo de cocinero.

Brunoise: Se cuadrricula el alimento si es redondo, cortar láminas de 1mm de espesor y luego tiras de 1 mm de ancho (como una juliana). Después se acaba haciendo daditos de 1 mm de lado. Cuchillo de cocinera office.

Jardinera: Se cuadrricula el alimento si es redondo, cortar láminas de 5 cm de largo, después tiras de 5 mm de ancho y se termina en dados de 5 mm de lado. Cuchillo de cocinero.

Cortes para patatas:

- Paja: tiras de 5 mm de largo y 1x1 mm de sección
- Alumette: tiras de 6 cm de largo y 3x3 mm de sección
- Mignonettes: tiras de 6 cm de largo y 5x5 mm de sección
- Puente-neuf: tiras de 8 cm de largo y 1x1 cm de sección
- Chip: rebanadas de 1 mm de espesor

Torneados: Se trata de dar forma al producto, generalmente vegetal, en formas ovaladas. Se hacen con cuchillo office. Son cortes de la cocina clásica francesa, en cierto desuso actualmente. En la actualidad es más frecuente utilizar vaciadores para hacer bolas.

C. CORTES MIXTOS:

Cortes utilizados tanto en la cocina como en la sala. Como en el caso de los cortes de cocina son básicos, muy útiles y utilizados.

Ciseler: Corte específico para bulbos (cebolla, ajo, chalota ...) de diseño igual que la brunoise. Pelar el bulbo, cortar por la mitad, de la raíz hasta la punta para conseguir una base recta. Cortar desde la punta superior hasta casi llegar a la de la raíz (evitando deshacer las capas) cortes horizontales de 1 mm de espesor. Luego hacer lo mismo verticalmente. Terminar cortando transversalmente desde a punta superior cortes de 1 mm de espesor, consiguiendo cubos de 1 mm de lado. Cuchillo cocinero o office, según el producto.

Émincer: cortar rebanadas de 1 mm de espesor máximo sin diseño concreto. Se utiliza el cuchillo de cocinero, excepto para productos pequeños, con los que se utiliza el office.

Escalopar: Corte inclinado para todo tipo de alimentos. Dependiendo del alimento se utiliza el cuchillo de cocinero o el fileteador.

Macedonia: Se cuadricula el alimento si es redondo excepto si se trata de un tomate. Hacer láminas de 5 mm de espesor, tiras de 5 mm de ancho y acabar haciendo dados de 5 mm de lado. Cuchillo de cocinero.

Picar: Corte utilizado para diferentes tipos de alimentos (hojas, verdura, carne ...) sin un diseño concreto. Primero se corta el producto emincé, se acumula y se vuelve a recortar el producto hasta conseguir un resultado muy pequeño. Cuchillo de cocinero. Similar a lo que produce una picadora pero más limpio.

Chiffonnade: Específico para hojas (espinacas, lechuga ...). Se envuelve la hoja y se cortan en tiras de 1, 2 o 3 mm en función de la receta. Cuchillo de cocinero.

FILETEADO:

El fileteado es un tipo de corte generalmente aplicado a las carnes y especialmente a los pescados.

Carnes: una vez se tiene la pieza de carne sin hueso, se corta en filetes, es decir rebanadas finas.

Pescado: procedimiento por el que se separan los dos filetes de la espina central. Cuchillos fileteador.

Vichyssoise

Ingredientes para 4-6
160 g de mantequilla
600 g de puerro emincé
400 g de patata
1 l de fondo blanco de ave
(FBA)
200 g de nata líquida
Sal
Pimienta
nuez moscada

Derretir la mantequilla en una cazuela y añadir el puerro. Rehogar lentamente procurando que no coja color.

Cuando esté bien blando, añadir la patata cortada en rodajas finas, rehogar y mojar con el fondo. Hervir hasta que queden muy cocidos (si se evapora demasiado, añadir agua mineral).

Triturar y pasar por chino. Rectificar de nata, sal, pimienta y nuez moscada. Hervir unos minutos para cocer la nata y dejar a punto de textura.

¿Dudas?

Si tienes problemas con la receta
escribenos y trataremos de
ayudarte <http://bit.ly/nomesale>

¿Qué tal fue?

Por favor échanos un poco de sal y
pimienta dejando tu opinión sobre
el taller en tripadvisor entrando en
<http://bit.ly/lapatentemola>



Pescado azul con verduras braseadas y salsa de soja y sésamo

Ingredientes para 4
4 supremas de pescado azul
(atún, salmón, bonito,
caballa...)

Para las verduras:

400 g de verduras variadas
de temporada (judías
verdes, espárragos verdes,
alcachofas, brócoli,

zanahoria...), 1 cucharada

de ajo picado, 1 cucharada
de jengibre fresco
picado muy finamente,
aceite de oliva, 1/2 vaso de
vino blanco, sal y pimienta

Para la salsa:

5 cucharadas de salsa de
soja

2 cucharadas de aceite de
sésamo

Aceite de oliva

Semillas de sésamo
tostadas

Salpimenta el pescado muy ligeramente. Reserva.

Limpia y pela las verduras que lo requieran. Córtalas a pedazos regulares de un bocado. Reserva.

Mezcla la salsa de soja y el aceite de sésamo. Reserva.

Tuesta las semillas de sésamo en un cazo o sartén seca a fuego suave hasta que desprendan aroma. Reserva.

Pon una sartén antiadherente a fuego vivo con un chorro de aceite y sella en ella el pescado por todos lados. Retira y reserva. En la misma sartén con un poco más de aceite, sofríe el ajo y el jengibre hasta que desprendan aroma y añade el resto de las verduras. Salpimenta i saltéalas hasta dorarlas ligeramente. Añade el vino, tapa y deja cocer 2 minutos a fuego medio.

Vuelve a añadir el pescado, apaga el fuego y deja reposar tapado 2 minutos más.

Sirve al momento rociando el pescado y las verduras con la salsa de soja y aceite de sésamo y espolvorea con el sésamo tostado.

¿Dudas?

Si tienes problemas con la receta
escribenos y trataremos de
ayudarte <http://bit.ly/nomesale>

¿Qué tal fue?

Por favor échanos un poco de sal y



Steak tartar

Ingredientes para 6
600 g de solomillo de buey o
ternera

Para aliñar:

6 cucharaditas de cebolla
picada (de Figueres,
cebollita, morada...)
6 cucharaditas de pepinillos
en vinagre picados
6 cucharaditas de alcaparras
picadas
6 cucharaditas de salsa
worcestershire
3 cucharaditas de mostaza
de Dijon
3 cucharaditas de anchoa
picada

Al gusto:

gotas de Tabasco
gotas de brandy o jerez
(opcional)
pimienta molida
sal

6 yemas de huevo

Para servir:

bastoncitos de pan Tostado o
frito

Primero, pon todos los ingredientes y el bol en el que prepararás el steak tartar en la nevera. Después, asegúrate que cuchillo, tabla y otros elementos para la preparación están bien limpios.

Retira la grasa, venas y nervios de la carne y pícala finamente a cuchillo. Para ello corta primero filetitos finos, después haz tiras con ellos y al final pícalos transversalmente. Ve poniendo la carne picada en el bol que tienes en la nevera.

En el momento de preparar el tartar, saca el bol con la carne y salpimiéntalo. Añade las yemas de huevo y el resto de ingredientes. Hazlo con moderación: puedes empezar poniendo un poco menos. Mezcla bien y prueba. Rectifica de condimentos hasta encontrar el punto y sirve a momento un plato dándole en forma de hamburguesa, junto con las tostaditas.

Comentarios:

Hay distintas versiones del steak tartar: hay quien le añade mayonesa, **otros no le ponen anchoa, otros le ponen whisky... Hay versiones en las que la yema se pone entera y parte de los ingredientes se ponen a parte para que el comensal los añada a su gusto.**

Aunque no es lo mismo, puedes hacerlo con la carne picada a máquina. Eso sí, háztela picar por tu carnicero de confianza y utilízala el mismo día.



Ceviche de fruta tropical con lima, jengibre, menta y miel

Ingredientes para 4-6
500 g de fruta tropical y
exótica (mango, piña,
papaya, plátano, kiwi,
chirimoya...)

Piel de 1 lima rallada

Para la vinagreta:

zum de 1 o 2 limas

1 cucharadita de jengibre
fresco ciselé (o rallado)

2 cucharadas de miel

hojas de menta

Para terminar:

Escamas de sal

brotes de menta fresca

chile picante

pistacho (o almendra)

tostado y troceado

Ralla la lima en un bol, añade el zumo, la miel, el jengibre y unas hojas de menta cortadas chifonade. Mezcla, rectifica y reserva en nevera.

A parte pela, retira semillas (si tiene) y corta la fruta en macedonia. Empieza por la fruta que se oxida menos, como la piña. Ve rociando la fruta con unas gotas de lima. Cuando tengas toda la fruta cortada, tapa con film y pon en nevera.

En el momento de servir, aliña la fruta con la vinagreta, rectifica de ácido o miel y sirve en boles o copas. Decora por encima con unos brotes de menta, un poco de chile, sal en escamas y el pistacho.

