

# Cortes del Pescado: Técnica y Precisión

Guía visual de anatomía  
y preparación culinaria



# Más que un corte



La forma de cortar no es casual. Influye directamente en:

- La cocción (tiempos y texturas).
- La presentación final en el plato.
- El aprovechamiento y la rentabilidad del producto.



# Pescado Entero



- Utilizado en piezas pequeñas, medianas o 'de ración' (adecuada para una persona).
- Ideal para cocciones al horno, a la brasa o fritos.
- Puede presentarse con o sin cabeza.

# Cortes Longitudinales: Los Lomos



- División longitudinal en dos partes iguales retirando la espina central.
- Aplicable a pescados planos, cilíndricos o fusiformes.
- Versatilidad total: con o sin piel, para plancha, horno o papillote.

# Cortes Longitudinales: Filetes

- Cortes finos obtenidos de peces grandes o lomos de pescados planos pequeños.
- Diseñados para cocciones rápidas (plancha o fritura).



# Cortes Transversales: La Rodaja

- Corte vertical perpendicular al cuerpo.
- Exclusivo de pescados cilíndricos.
- Incluye siempre: Piel y espina central.
- Uso: Frituras, guisos o plancha.



# Transversal: Darné

- Se realiza en la zona del paquete intestinal (vientre).
- Pescados cilíndricos.
- Característica visual: Conserva piel y espina, pero tiene el hueco visceral abierto.



# Transversal: Trancha

- Similar al Darné, pero en pescados fusiformes
- (cuerpo alargado/ovalado).
- Se realiza en la zona del paquete intestinal.
- Nota: En la práctica, ‘Darné’ y ‘Trancha’ se usan a veces como sinónimos.



# El Medallón

- Porción obtenida de rodajas de pescados de gran tamaño.
- Sin piel ni espinas.
- Forma redondeada y limpia.
- Ideal para presentaciones elegantes y cocciones rápidas.



# Resumen: Diferencias Clave

No confundir la geometría del corte



**RODAJA**

(Cilíndrico + Piel + Espina)



**DARNÉ**

(Cilíndrico + Piel + Espina + Hueco)



**TRANCHA**

(Fusiforme + Piel + Espina + Hueco)



**MEDALLÓN**

(Solo carne limpia)

## El Medallón

- Porción obtenida de rodajas de pescados de gran tamaño.
- Sin piel ni espinas.
- Forma redondeada y limpia.
- Ideal para presentaciones elegantes y cocciones rápidas.

# Supremas

- La porción noble del lomo.
- Gruesa y bien formada.
- Generalmente sin espinas; puede llevar piel o no.
- Clásico de la alta cocina (salsas, horno).



# Aprovechamiento: Dados y Goujons



- Dados: Forma cúbica.  
• Ideales para salteados.
- Goujons: Tiras alargadas. Populares para empanar y freír.
- Optimizan el producto y permiten cocciones muy rápidas.

# El Racionado (Orientativo)

Un buen racionado evita desperdicios.

- Corte limpio: ~175 g
- Corte con piel y espina: 220 - 240 g
- Pieza entera con cabeza: 225 - 250 g



# Conclusión

- Cada corte tiene una función específica según el tamaño y la especie.
- El conocimiento de la anatomía facilita la organización y mejora el resultado final.



# Trabajo realizado por Mili Pinzolas

