



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 55 – JULIO DE 2012

“PREELABORACIONES DE LAS AVES Y EL CONEJO DOMÉSTICO”

AUTORÍA JOSÉ MIGUEL REQUENA PELÁEZ
TEMÁTICA PREELABORACIONES DE LAS AVES Y EL CONEJO DOMÉSTICO
ETAPA C.F.G.M. COCINA Y GASTRONOMÍA Y C.F.G.S. DIRECCIÓN DE COCINAS.

Resumen

Vamos a trabajar en este tema de las preelaboraciones de las aves y el conejo doméstico, todos aquellos aspectos relacionados con la limpieza y operaciones previas al cocinado de las aves tanto las domésticas como las de caza y las del conejo doméstico, tratando aspectos previos a la llegada de las materias primas a nuestras manos, como las operaciones en el matadero, aspectos relacionados con la limpieza e higiene tanto del lugar, maquinarias, utensilios y personal que vaya a realizar dichas acciones, tipos de racionado y cortes de las aves y el conejo doméstico, así como las etapas de conservación entre la preelaboración y el cocinado.

Palabras clave

Aves, conejo doméstico, preelaboración, higiene, limpieza, racionado, cortes, pieza.

1. INTRODUCCIÓN.

Este tema se incluye en los contenidos del currículo de ciertos módulos profesionales de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo, concretamente en el Módulo Profesional de Preelaboración y Conservación de Alimentos del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, y en el Módulo Profesional de Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina, se imparte este tema como parte de los contenidos de dichos módulos profesionales.

Con actividades de tipo teórico y de tipo práctico vamos a trabajar este tema con el alumnado. Las actividades de tipo teórico, asociadas a los contenidos conceptuales se desarrollarán principalmente en el aula polivalente, con ellas aprenderán conocimientos relacionados con la limpieza y acciones previas al cocinado de las aves y el conejo doméstico, relativas a la higiene tanto del lugar, maquinaria y personal, diferentes preparaciones, cortes y operaciones, así como los procedimientos intermedios de conservación, estas actividades teóricas serán la base para la posterior puesta en



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

marcha de las actividades prácticas, asociadas a los contenidos procedimentales y que se llevarán a cabo en el aula taller, aplicando los conocimientos adquiridos a ejercicios reales de limpieza, deshuesado, porcionado, y otros procesos de preelaboración y su posterior conservación. Además de las actividades teóricas y prácticas debemos tener en cuenta la actitud, motivación e interés del alumnado hacia el tema.

2. OPERACIONES EN EL MATADERO.

Hoy en día la mayoría de las aves con las que se trabaja en los negocios de restauración y hostelería, vienen ya sacrificadas, desplumadas y en muchos casos evisceradas, esto quiere decir que antes de llegar a nuestra manos las aves ya han sufrido ciertas operaciones previas a la preelaboración por parte de los profesionales de la cocina, estas operaciones previas a la preelaboración se llevan a cabo en mataderos, que pueden estar en las mismas granjas de cría o aparte.

La normativa vigente en tema de higiene y sanidad, detalla minuciosamente las condiciones que debe reunir un ave para poder ser posteriormente puesta a la venta al público, para ello los mataderos y salas de despiece de aves deben de estar autorizadas por la autoridad sanitaria competente y por supuesto deberán pasar regularmente las inspecciones veterinarias obligatorias, tanto de los animales sacrificados como de los vivos.

Además de las grandes salas de despiece avícola o mataderos de aves, existen pequeñas empresas, como ya hemos mencionado anteriormente, que se dedican a la cría de aves, y que posteriormente realizan su sacrificio, estas empresas, también deberán registrarse por la normativa higiénico-sanitaria y cumplir con los controles veterinarios, lo cierto es que estas empresas más pequeñas ofrecen sus productos tanto a grandes empresas multinacionales que le compran sus productos, hasta carnicerías de barrio o directamente al consumidor, si cuentan con punto de venta al público.

Los modernos mataderos de aves o salas de despiece avícolas, son empresas con un alto nivel de tecnificación, en las que muchos de los procesos son realizados por máquinas, y que antiguamente eran realizados por personas, lo cual suponía un alto grado de contraer infecciones por parte del trabajador y/o de sufrir contaminación por parte de las carnes, estos procesos son principalmente el sacrificio y abrir el ave y el eviscerado de la misma, estos procesos al realizarse de una manera mecanizada se han vuelto más higiénicos.

Mediante modernos procesos, también se despluman las aves, y así ya las tenemos listas para vender al consumidor, muchas de las aves se pueden ofrecer con o sin vísceras, y la mayoría ya se venden empaquetadas, envasadas al vacío y/o congeladas o sometidas a algún otro proceso de conservación.

3. HIGIENE Y LIMPIEZA.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

Antes, durante y después de realizar las operaciones expuestas en el punto anterior, habrá que tener muy en cuenta la higiene del lugar, maquinaria y utensilios, y por supuesto de la persona que vaya a realizar dichas operaciones, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Limpieza a fondo de los utensilios y superficies de trabajo, antes y después del trabajo, y durante el trabajo mantenerla.
- El manipulador deberá tener las manos en perfecto estado de limpieza, y limpiarlas siempre que sea necesario.
- Queda terminantemente prohibido fumar y comer o masticar chicle en el lugar de trabajo.
- Queda terminantemente prohibido estornudar, toser y hablar encima de los alimentos.
- Las heridas, quemaduras, etc., de las manos y brazos deberán estar correctamente protegidas.
- Evitar en todo momento la contaminación cruzada.

4. PUESTA A PUNTO.

La Puesta a Punto, consiste en definir correctamente el lugar de trabajo para realizar las diferentes operaciones que se vayan a realizar, los pasos que se van a seguir para el desarrollo de las operaciones, la uniformidad adecuada para ejecutar dicha función, control y organización del lugar de trabajo, controlando la temperatura del mismo, el grado de limpieza que presenta, y la preparación de los equipos, maquinaria y herramientas necesarias para realizar el proceso de limpieza y preelaboración de las aves y el conejo doméstico.

5. OPERACIONES PREVIAS AL RACIONADO DE LAS AVES Y EL CONEJO DOMÉSTICO

La limpieza y operaciones previas al racionado y corte de las aves debe llevarse a cabo siempre en una zona en la cual no vayan a estar en contacto con otras materias primas, productos y por supuesto elaboraciones, la preelaboración de las aves comprende una serie de pasos previos al corte y racionado de las mismas que se van a exponer a continuación.

5.1. Flameado.

Consiste en mantener firme a un ave, mientras se estira por la cabeza con las alas y las patas, para ponerlas sobre una llama y con cuidado de no quemar la piel, quemar las plumas que no se hayan podido retirar con anterioridad.

5.2. Verificación del flameado.

Si vemos que incluso con el flameado no se han podido eliminar ciertas plumas, estas deberán ser retiradas con la ayuda de una puntilla y/o un paño.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

5.3. Retirada de patas y alas.

Por debajo de la primera articulación cortaremos para obtener la parte inferior de las patas. De las alas, cortaremos la punta. Y, colocando el ave sobre el vientre, y la cabeza mirando hacia uno, cortaremos a lo largo la piel del cuello, sacando esto lo cortaremos a ras de la columna vertebral y así separaremos la cabeza. El cuello lo reservamos para posterior utilización y la punta de las alas y las patas las pondremos con los despojos.

5.4. Retirada del pedúnculo anal.

Intentando siempre no ensanchar el orificio anal.

5.5. Eviscerado.

5.5.1. De las Vísceras Torácicas.

Despegando del cuello la piel, la arteria, el esófago y la grasa, se tira y se saca esta. Mantenemos el ave sobre el vientre, introducimos la mano por la parte trasera, y con el dedo índice curvado, arrancamos el corazón y los pulmones. El corazón forma parte de los despojos y los pulmones de desechan.

5.5.2. De las Vísceras Abdominales.

Para extraer las vísceras abdominales, colocaremos el ave sobre la espalda y agarramos el ave de las patas y empujando levemente hacia las pechugas, introducimos la mano y con los dedos índice y corazón, arrastramos las vísceras y las extraemos de la cavidad abdominal. Ahora levantamos el ave y lo acercamos a la bandeja de los desperdicios, para depositar sobre esta las vísceras, intentando que salgan de un solo tirón, intentando que no caigan sobre la tabla.

Junto con los despojos disponemos el hígado, la molleja y el corazón, el resto que hemos obtenido de las vísceras abdominales lo ponemos con los desperdicios. Del corazón cortamos el extremo superior y lo ponemos también con los desperdicios, al igual que la vesícula que separaremos del hígado. Se abre la molleja por la mitad y se quita el saco interior, se pone con el resto de los desperdicios y se tira todo.

5.6. Separación por partes.

Para terminar pondremos el ave limpia por un lado, los despojos por otro y los desperdicios como ya hemos indicado se tiran.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 55 – JULIO DE 2012

Todos estos pasos que se han explicado serían en el caso de las aves de corral, que vienen desplumadas, por norma general. Pero en el caso de las aves de caza, suele suceder todo lo contrario, estas aves suelen venir con las plumas, en este caso antes de proceder con los pasos anteriores deberíamos desplumar el ave, sujetándola por la base de las alas y la cabeza torcida hacia el lado izquierdo, se le corta la cabeza, y colocándola con la pechuga hacia arriba se le van arrancando las plumas en dirección contraria a su crecimiento.

5.7. Conejo Doméstico.

La limpieza y preparaciones previas al racionado o troceado y corte del conejo doméstico, comprende ciertas fases, en un primer lugar se retiran las patas y la cabeza, seguidamente se procederá al eviscerado, gastando cuidado en el momento de la retirada del hígado.

Hoy en día es difícil encontrar conejos enteros, es decir con la piel y pelos, generalmente suelen venir ya limpios, aunque en el caso de que vinieran con piel y pelos, su limpieza no es muy complicada ya que al retirar la piel, retiramos con la misma todos los pelos.

6. OPERACIONES PREVIAS AL COCINADO.

- a) Cortar la piel entre los muslos y el cuerpo.
- b) Cogiendo el ave por los extremos, quebramos la columna para separar los dos medios, el delantero y el trasero, si no se puede con las manos, terminamos cortando con el cuchillo.
- c) Coger por el muslo y estirándolo, introducimos el cuchillo entre las falsas costillas y se corta, separando la parte superior del fémur, del cuerpo.
- d) En función de su posterior uso, separaremos los muslos de los contramuslos o no, por la unión de los huesos.
- e) Apoyamos el medio delantero sobre el cuello, y cortamos para separar este, junto con las costillas y la columna de las pechugas.
- f) Retiramos el hueso de la quilla (hueso en forma de "V", que se encuentra en la parte pegada al cuello de la pechuga), y se cortan las pechugas longitudinalmente.
- g) Según su posterior utilización procederemos a retirar las alas o no.

7. OTRAS OPERACIONES PREVIAS AL COCINADO.

7.1. Despiezado.

Es la operación que se realiza para obtener las diferentes partes de un ave o del conejo doméstico. Principalmente medios, del antero y trasero, o cuartos también delantero o trasero, a partir de estas piezas principales se podrían obtener otras piezas en función de la categoría, particularidades y método de cocinado para el que posteriormente se vayan a utilizar.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 55 – JULIO DE 2012

7.2. Deshuesado.

Retirada parcial o totalmente de los huesos de un ave o del conejo doméstico, en función de su posterior aplicación.

7.3. Limpiado.

Eliminación de las partes duras, superfluas o que no se vayan a utilizar en la posterior elaboración. Generalmente suelen ser nervios, grasa, tendones, o partes dañadas durante el sacrificio del ave o del conejo doméstico, durante su manejo o comercialización. Este proceso se realizará también en función del posterior uso que le demos al ave o al conejo doméstico, o a la pieza en concreto.

7.4. Fileteado.

Consiste en sacar piezas en forma de lonja más o menos fina y alargada, principalmente de la pechuga del ave, y que se suele obtener para su aplicación inmediata.

7.5. Marinar.

Marinar un ave o un conejo doméstico, o alguna de las piezas, consiste en, aderezar las mismas durante un tiempo con ciertos licores, hortalizas, hierbas aromáticas, especias y otros condimentos, con la finalidad de ablandar ciertas aves o partes de estas, principalmente de los géneros de caza. Aunque para muchas, simplemente se hace para que estas cojan su sabor y aroma.

7.6. Bridado.

Consiste en atar un ave o un conejo doméstico, con hilo bramante, para que este no pierda su forma original, durante el proceso de cocinado, generalmente se hace para aves que se asen al horno, las cuales previamente se suelen deshuesar y rellenar.

7.7. Albardado.

Sirve para proteger ciertas piezas o aves, que debido a sus propias características o por el método de cocinado que se le aplique resulten secas tras el mismo, así que esta operación consiste en cubrir dichas piezas o aves con lonchas de tocino o beicon, para que de esta manera queden más jugosas.

7.8. Rellenar.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

Acción de introducir en un ave, en un conejo doméstico o alguna pieza de estos, un relleno o farsa.

7.9. Adobar.

La función de un adobo, es prácticamente la misma que la de una marinada, conservar, ablandar y/o dar sabor y aroma a las aves, conejos domésticos y piezas que se introduzcan en el “adobo”.

7.10. Escabechar.

Misma función que el adobo, con la diferencia de que en el escabeche los géneros se suelen introducir ya cocinado o se cocinan con el “escabeche”.

7.11. Desangrado.

Acción que consiste en introducir un ave, conejo doméstico o piezas de estos en agua fría, que queramos que mantengan un color blanco en sus carnes, generalmente estas carnes se utilizan para rellenos.

7.12. Picado.

Cortar una pieza de carne sin hueso finamente, que posteriormente utilizaremos como relleno o principalmente.

8. OPERACIONES PREVIAS ESPECÍFICAS DE LAS AVES.

Las operaciones que a continuación se van a exponer corresponden al pollo que es el ave de mayor tratamiento culinario en las cocinas, y de mayor consumo a nivel mundial, aunque la mayoría se podrían aplicar a otras aves, sobre todo pertenecientes a la familia de las gallináceas, grupo al que pertenece el pollo.

8.1. Preparar jamoncitos.

- a) Se hace un corte con el cuchillo sobre el fémur hasta llegar a la rodilla, y descoyuntar.
- b) Se corta el extremo de la tibia y se retira la carne del muslo hacia atrás.
- c) Se enrolla la carne sobre sí misma envolviéndola con la piel, entonces se atraviesa con el hueso y le damos forma como de bola.
- d) Si se hace al revés, dejando la piel hacia adentro, no es necesario quitar la parte superior de la tibia.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 55 – JULIO DE 2012

8.2. Deshuesar un ave para rellenar.

- a) Colocar el ave con la parte de la pechuga hacia abajo, y hacemos una incisión longitudinalmente por la espalda.
- b) Se separa la piel y la parte del centro del esqueleto del ave, y descoyuntamos los fémures separándolos del esqueleto.
- c) Se corta el hueso al final de la espalda y levantando el esqueleto se separa con cuidado la carne de las pechugas, dejándolas junto a la piel y descoyuntamos las alas.
- d) Retirar el esqueleto.
- e) Separar el fémur.
- f) Se puede dejar la tibia o no, depende de la elaboración, tirando de esta hacia atrás y cortando el hueso lo más hacia arriba que se pueda.
- g) Introducimos el relleno, apretándolo bien, sin que se rompa la piel y cosemos, si es necesario o bridamos.

8.3. Preparar un Ave para asar a la Parrilla.

- a) Limpiar bien el ave, retirar las plumas que queden o flamearla si es necesario.
- b) Por debajo de la articulación, se cortan las patas a unos cuatro centímetros de distancia.
- c) Colocamos el ave sobre la espalda e introduciendo el cuchillo en el interior, se corta de izquierda a derecha para poder separar la columna vertebral.
- d) Poner ahora el ave sobre la pechuga y abriéndola longitudinalmente, se aplasta.
- e) Se quitan los huesos de la cavidad torácica, o se pueden dejar, y retirarlos después de asados.
- f) Cortamos los tendones de las patas.
- g) Finalmente se hace un corte en la parte superior del triángulo de piel que se encuentra en la parte inferior del cuerpo y enganchamos las patas, y ya está lista para a asar a la plancha.

8.4. Preparar un Ave para “Crapaudine”.

- a) Limpiamos muy bien el ave, realizando los pasos necesarios para conseguirlo, flameado, eviscerado, etc.
- b) Cortar el ave desde la parte superior de la pechuga hasta la coyuntura, siguiendo la parte de esta de piel y grasa, pero sin separar, y levantamos la pechuga hasta que quede paralela al resto del ave.
- c) Eliminamos la piel que sobra del orificio torácico.
- d) Eliminamos los huesos del tórax.
- e) Espalmamos.
- f) Y, ya está el ave lista para cocinar.

8.5. Cortar el Ave en Cuartos.

- a) Primero obtendremos las patas, dando un golpe con la parte trasera del cuchillo, por encima de la articulación, para separar la tibia y el peroné del tarso y el metatarso.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

- b) De la misma manera extraemos las alas separando el húmero del cúbito y el radio, por la articulación que las separa.
- c) Colocar el ave sobre la espalda, e introducir el cuchillo entre la carcasa y el muslo, haciendo un corte en forma de arco, y así desprendemos la primera pata de la carcasa.
- d) Realizamos la misma operación con la otra pata.
- e) Ahora vamos con las pechugas, retirando en un primer lugar el hueso de la quilla, sin extraer carne de la pechuga o lo mínimo posible.
- f) Tensando bien la piel practicamos una incisión a lo largo del hueso de la quilla.
- g) Introducimos el cuchillo a lo largo, penetrando suavemente para no dañar la carne de las pechugas, hasta que lleguemos a la articulación con el húmero, entonces seccionaremos para cortar los tendones, y así obtener la primera pechuga.
- h) Proceder de la misma manera con la otra.
- i) Finalmente cogemos las dos patas y las terminamos de limpiar, pelando la parte inferior de la tibia y retirando los tendones.

8.6. Bridar un Ave.

- a) Doblar las alas del ave y pasar el hilo bramante desde abajo al rededor de las patas, y cruzándolo por las articulaciones.
- b) Pasar el hilo por el lateral del ave a lo largo de las patas en dirección a las alas y tensar.
- c) Practicar un nudo en el lado del ave, dándole así una forma más compacta.
- d) Esta operación se realiza sobre todo para aves que van rellenas y que posteriormente van a ser asadas al horno.

8.7. Despiezar las pechugas una a una.

- a) Separar los muslos del cuerpo del ave, seccionando por la articulación y retirar los muslos.
- b) Retirar la parte superior de las alas, cortando por la articulación de la escápula.
- c) Seccionar la pechuga a ambos lados de la quilla, raspando pegado a la carcasa, y seguidamente seccionar las alas por la articulación que las une a la carcasa.
- d) Despegar del hueso la piel de las alas y con la parte posterior del cuchillo ir raspando el hueso hacia el pecho.
- e) Este proceso se realiza para asar las pechugas a la plancha o parrilla, o realizando un pequeño corte en forma de bolsillo, se puede rellenar y después cocinar.

8.8. Obtener las dos pechugas conjuntamente.

- a) Retirar la piel sobrante de las pechugas.
- b) Retirar las alas, seccionando por las articulaciones que las unen al cuerpo del ave.
- c) Practicar incisiones a ambos lados del hueso de la quilla y retirarlo.
- d) Con la punta del cuchillo practicar un corte a lo largo del esternón, dejándolo al descubierto.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

- e) Sujetando ambas pechugas, tirar de la carcasa hacia atrás, desprendiendo así el esternón de las pechugas.
- f) Una vez obtenemos las pechugas de una sola pieza, se podrán rellenar, enrollar, doblar o bridar, etc.
- g) Posteriormente se podrán asar, hervir, cocer al vapor, freír, etc.

Vamos a explicar a continuación las operaciones previas al cocinado de dos aves, el pavo y el pato, debido a la gran relevancia que tienen en la cocina a nivel mundial.

8.9. Despiece del pavo.

A nivel profesional, no es muy común encontrar hoy en día pavos enteros para despiezar, y por norma general si así los adquirimos, son para posteriormente rellenarlos, y estos pavos no suelen ser de unos pesos muy grandes, la mayoría de los que se destinan para este cometido suelen pesar alrededor de los 5 kg., y se compran con la piel.

- a) Cortar las alas, separándolas del cuerpo palpando en la articulación que la une al cuerpo, y por la misma practicar una incisión para separarla.
- b) Una vez que tenemos el ala completa retiramos la parte superior por la articulación.
- c) Separamos la parte central de la parte inferior del ala, por la articulación que las une.
- d) Desprendemos las patas del cuerpo, practicando un pequeño corte en la piel entre la pata y el tronco, y separamos un poco para continuar con el proceso.
- e) Cortar bien hasta que lleguemos a la articulación del hueso de la cadera, y así conseguimos seccionar la pata del cuerpo.
- f) Si su posterior uso lo requiere, separamos el muslo del contramuslo por la articulación que los une.
- g) Para obtener el pechito del pavo, sujetamos por el extremo inferior y tiramos de la piel para desprenderla.
- h) Una vez hayamos retirado la piel, eliminar toda la grasa sobrante.
- i) Girar hacia un lado y separar las dos partes de la carcasa del pavo, a lo largo de las costillas.
- j) Girar hacia el otro lado y realizar la misma operación.
- k) Colocar ahora el pavo boca abajo, y sujetándolo por la parte inferior del pecho se tira fuerte para separarlo de la espalda.
- l) Del pecho retiramos las articulaciones de los húmeros, hasta el principio del pescuezo.
- m) Separamos el pecho de la carcasa, cortando con cuidado entre la carne y las costillas, a lo largo de estas.
- n) Extraer el filete grueso del extremo del pecho.

8.10. Despiece del pato.

Aunque no es muy común hoy en día encontrar en el mercado patos enteros, vamos a explicar su proceso de despiece para posteriormente ser rellenado.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

- a) Cortar y seccionar en primer lugar las dos patas, haciendo una incisión en la piel entre el cuerpo y las patas, primero una y después la otra, separándolas un poco del cuerpo.
- b) Con la mano aguantamos la pata separándola del cuerpo del pato, y con un cuchillo cortaremos la carne a lo largo de la carcasa.
- c) Realizamos la misma operación con la otra pata.
- d) Doblamos la pata y cortamos por la articulación de la cadera para separar definitivamente la pata del cuerpo.
- e) Realizamos la misma operación con la otra pata.
- f) Vamos ahora a obtener las pechugas, cortando a lo largo del hueso o del esternón, a izquierda y derecha hasta llegar al cartílago del pecho, desprendiendo la carne a lado y lado.
- g) Con el cuchillo se va raspando sobre el hueso y así se va desprendiendo la carne, manteniendo con la mano contraria a la del manejo del cuchillo la pechuga en la mano.
- h) Cuando veamos con claridad los huesos del pecho del pato, es porque la pechuga ya está bastante desprendida para que con cuidado podamos cortarla y separarla del cuerpo.
- i) Con la mano se va tirando con cuidado para ir separándola de la carcasa y con el cuchillo con mucho cuidado se irá desprendiendo hasta obtenerla entera.
- j) Proceder de la misma manera con la otra pechuga.
- k) Así obtendremos las cuatro piezas más importantes del pato, las dos patas y las dos pechugas, quedando unidas las dos alas a la carcasa.

8.11. Dos maneras de preparar un pato para rellenar.

8.11.1. Sin cortar la piel.

- a) Doblar la piel del cuello, hasta poner el coracoides (hueso que separa el cuello de las vertebrae, tiene forma de "V"), y cortar con el cuchillo alrededor de este.
- b) Eliminamos el coracoides girándolo, desplazamos hacia abajo la piel.
- c) Descubrimos las articulaciones de la espalda y cortamos con el cuchillo.
- d) Vamos raspando sobre los huesos de la clavícula hasta dejarla limpia, y haciendo un poco de presión separamos los huesos de las clavículas para separarlas de la quilla.
- e) Con suavidad ir extrayendo los huesos del omóplato para no romper la carne.
- f) Tiramos suavemente de la carne hacia abajo desde el hombro hasta el final de la carcasa y la separamos de la cadera.
- g) Le damos la vuelta al pato y seguimos estirando separando la carne del pecho de la carcasa.
- h) Descubrimos la espina dorsal, tirando de la carne y desprendiéndola de la quilla, hasta el obispillo (el culo del ave).
- i) Cortamos el obispillo junto con la carcasa, dejando unas 3 o 4 vértebras adheridas a la carne.
- j) Así conseguimos un pato completamente deshuesado (salvo los huesos de las alas y de los muslos), con toda su piel que puede ser rellenado, sin tener que posteriormente ser bridado en su totalidad.

8.11.2. Cortando la piel a lo largo de las pechugas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

- a) Practicamos una incisión a lo largo de la espina dorsal, hasta llegar al hueso y desprendemos la piel.
- b) Descubrir la articulación del hombro y seccionarla girándola al mismo tiempo.
- c) Ir raspando la carne a lo largo de los huesos de la carcasa y desprenderla hasta la cadera.
- d) Separar la carne a lo largo de los huesos de las costillas, siempre con el cuchillo inclinado hacia los huesos de la carcasa para así no dañar la carne.
- e) Conforme nos acercamos a la quilla gastar aun más cuidado, ya que podríamos dañar la carne de las pechugas.
- f) Proceder de igual manera con la otra pechuga.
- g) Desprender la quilla, con cuidado de no dañar la piel cercana a esta, y mantenerla separada de la misma.
- h) Cortamos la carne alrededor a los huesos de las alas, vamos raspando hasta llegar al final, estiramos y extraemos doblando la carne.
- i) De igual manera extraemos los huesos de las patas, volviendo después la carne hacia dentro.
- j) Con la ayuda de unos pequeños alicates o unas pinzas fuertes, extraemos los tendones que se han cortado y han quedado al descubierto, de las alas y las patas.
- k) Eliminamos el tejido adiposo sobrante.
- l) Igualamos los bordes de piel.
- m) Separamos los solomillos (pequeña pieza de carne que se desprende de las pechugas), y los colocamos en la parte inferior de las pechugas.
- n) Practicamos un corte en las pechugas, para abrirlas en forma de libro.
- o) Para conseguir que la cocción posterior, sea uniforme, la piel del pato deberá estar cubierta por igual, por todos lados.
- p) Con este método posteriormente se deberá bridar por completo el pato, después de su relleno.

9. CONEJO DOMÉSTICO

9.1. Despiece.

- a) Eviscerar el cuerpo del conejo, extrayendo primero el corazón el hígado y los riñones.
- b) Con los dedos y con mucho cuidado retiramos la fina telilla que recubre los riñones.
- c) Reservamos dichas vísceras para posteriores elaboraciones.
- d) Sujetando el conejo por la cabeza, seccionamos esta junto con el pescuezo.
- e) Practicamos un corte en las axilas de las patas delanteras, y es tirando las patas las separamos del cuerpo del conejo.
- f) Con unas tijeras fuertes abrimos el conejo por medio, cortando en dos partes la caja torácica, desde el vientre al cuello.
- g) Paralelamente a la espina dorsal seccionamos con una tijera, la falda de la parte abdominal y los arcos costales.
- h) Por la articulación del hueso de la cadera, seccionamos las dos patas traseras.
- i) O, partir de un hachazo la espalda a la altura de las vertebrae lumbares, y así obtenemos las dos patas traseras.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 55 – JULIO DE 2012

9.2. Preparar un conejo para rellenar.

- a) Con cuidado desprender los filetes a lo largo de la espina dorsal.
- b) Estos filetes se aprovecharán picándolos como parte del relleno.
- c) Practicando pequeños cortes se irá desprendiendo la falda de las costillas.
- d) Intentar no dañar la carne de alrededor.
- e) Descubrir la espina dorsal, deslizando la punta del cuchillo lo más pegada posible a ella, para que no queden restos de carne pegados a los huesos.
- f) Retirar cuidadosamente los huesos de la espina dorsal.
- g) Intentar no dañar la piel que se encuentra entre los filetes de la espalda.

10. PROCEDIMIENTOS INTERMEDIOS DE CONSERVACIÓN.

10.1. Normas generales.

- a) Los productos deberán separarse por materias primas y conservarlos por separado.
- b) No mezclar para su conservación productos crudos y cocinados.
- c) No se deben conservar en cámaras de refrigeración, productos en sus envases si estos son de madera o cartón.
- d) Debemos conservar los productos tapados o envueltos en papel film, a ser posible evitar el papel de aluminio.
- e) Obligatoriamente se deberán etiquetar los envases de conservación, con etiquetas desechables, en las que deberán aparecer el nombre del producto, la fecha y el peso.
- f) Practicar una buena rotación de géneros, gastando en primer lugar los más antiguos.
- g) Evitar en todo momento la contaminación cruzada.

10.2. Normas específicas de las aves y el conejo doméstico.

Tanto la carne de conejo como la de ave, es conveniente consumirla como máximo en los dos o tres días posteriores a su adquisición, y durante este período de tiempo se deberá conservar siempre en refrigeración, y cubiertas con papel film.

Si necesitamos conservarlas durante un período de tiempo más largo, se pueden congelar, también cubriéndolas con papel film o papel parafinado, y posteriormente en bolsas de congelación, de esta manera nos puede llegar a durar hasta seis meses.

Si congelamos las carnes de ave o de conejo, para su posterior descongelación, es muy importante hacerlo de una manera progresiva, y para conseguir esto, lo recomendable es hacerlo en frigorífico, sacándolas unos días antes de su utilización.

Las colocaremos siempre en un recipiente de plástico, para que así queden recogidos, los posibles líquidos que pueda soltar la carne durante el descongelado.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

11. PIEZAS Y CORTES CON DENOMINACIÓN PROPIA.

11.1. Medio Delantero.

Es la parte que conforman las dos pechugas junto con las alas, el cuello y la parte de la carcasa que le corresponda a esta parte.

11.2. Medio Trasero.

Son los dos muslos completos, es decir, muslo y contramuslo, junto a la parte de carcasa que le corresponda a dicha parte.

11.3. Cuarto Delantero.

Comprende la pechuga más el ala.

11.4. Cuarto Trasero.

Lo conforman el muslo y su contramuslo correspondiente.

11.5. Suprema.

Por suprema conocemos al cuarto delantero, al que se le retira el hueso de la “quilla”, pero con el ala y la piel.

O, la pechuga ya limpia, sin piel ni huesos ni ala.

11.6. Chuleta.

Se conoce por chuleta a la parte del cuarto delantero, sin el hueso de la “quilla”, con el húmero del ala y sin piel.

11.7. Filete.

Es la pechuga abierta al medio, la cual obtiene forma de libro.

11.8. Ala.

La obtenemos, cortando desde la base del húmero, separándola del cuerpo.

11.9. Muslo.

C/ Recogidas N° 45 - 6ª 18005 Granada csifrevistad@gmail.com



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

Sería la pata del ave, sin el contramuslo.

11.10. Contramuslo.

Parte superior del cuarto trasero, se obtiene separándola del muslo y de la carcasa.

11.11. Jamoncito.

Se ha explicado en el punto 5.3. en la página anterior.

11.12. Dados para “Gulash”.

Principalmente del pavo, se obtienen de la parte del pecho y el muslo, pudiéndose reconocer fácilmente los dados procedentes de ambas piezas ya que la de los muslos es más oscura que la del pecho.

11.13. Pulpeta.

La podemos obtener tanto de la pechuga como del muslo deshuesado del pavo, es una pieza a rellena y bridada que posteriormente se suele asar al horno.

11.14. Maigret.

Es la pechuga de pato deshuesada.

Para cocinarlo se deberá proceder, aplicándole las siguientes operaciones previas:

- a) Con mucho cuidado, se flamea por la parte de la piel, para retirar pequeñas plumas que hayan quedado tras su limpieza, sin quemarla.
- b) Si quedan algunas plumas más grandes se retiran con ayuda de un paño y/o una puntilla.
- c) Retirar los nervios y tendones que recubren la carne.
- d) Quitar las venas y si contiene algunos coágulos de sangre retirarlos también.
- e) Cortar los restos de piel sobrante, para darle una forma más regular.
- f) Sobre la piel, practicar unos cortes en forma de cuadrícula, con cuidado de no llegar a la carne.

11.15. Confit.

Conocemos como confit, al muslo de pato que ha sido confitado (cocido en grasa a baja temperatura unos 140°C), en grasa procedente del mismo animal, aunque algunas veces se puede utilizar manteca de cerdo.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

11.16. Foie-Gras.

Pieza muy apreciada, sobre todo los del pato y la oca, son los hígados procedentes de estas dos especies, y que han sido cebados, especialmente para obtener este manjar.

11.17. Menudillos.

Los Menudillos, son las vísceras de las aves, aunque ya hemos citado anteriormente el caso especial de los hígados de patos y ocas cebadas, para obtener los conocidos Foie-Gras, otras vísceras de estas aves o de otras como el pollo, tales como el corazón o el estómago, se utilizan para farsas, rellenos o fondos, al igual que los hígados de pollo, que se utilizan para elaborar patés.

11.18. Piezas y Cortes del Avestruz.

Debido a las diferencias morfológicas de esta ave, por su gran tamaño, cuyas piezas son totalmente diferentes al resto de aves de tamaño mucho más reducido, vamos a exponer algunas de las piezas más características de esta ave.

11.18.1. Cuello.

Su forma y estructura es muy parecida a la del rabo de toro.

11.18.2. Medallones.

Se obtienen de los solomillos.

11.18.3. Steaks.

Se obtienen de las siguientes partes del avestruz, de la rabadilla, la rabadilla plana y el redondo.

11.18.4. Tacos.

Los podemos conseguir tanto de los gemelos como de la loncha.

11.19. Piezas y Cortes del Conejo Doméstico.

11.19.1. Lomos.

Se obtiene del rablé, al cual se le retiran los brazos y los pies.

11.19.2. Patas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 55 – JULIO DE 2012

Tanto las delanteras como las traseras, se obtienen separándolas del rablé.

11.19.3. Rablé.

Es la espalda del conejo, comprende la zona de la riñonada mas las dos patas, las patas se suelen separar como ya hemos indicado anteriormente y el rablé se suele trocear.

BIBLIOGRAFÍA:

- Gil Martínez, A. (2010). *Preelaboración y Conservación de Alimentos*. Madrid: Editorial Akal.
- Laza Muñoz, J. y P. (2002). *Preelaboración y Conservación de Alimentos*. Madrid: Editoria l Paraninfo.
- Argiñano, K. (2001). *Carnes, Aves y Caza*. Barcelona: Editorial Debate y Asegarce.
- Técnicos del Centro de Documentación de Estudios y Oposiciones. *Cocina y Pastelería*. Madrid: Edita CEDE.
- Teubner, Ch. (1995). *La gran cocina de las Aves*. León: Editorial Everest.
- Armendáriz Sanz, J.L. (2006). *Técnicas elementales de cocina*. Madrid: Editorial Paraninfo.

WEBGRAFÍA

www.consumer.es/alimentacion

www.alimentación.es

www.directoalpaladar.com

www.gastronomiaycia.com

Autoría

- Nombre y Apellidos: **José Miguel Requena Peláez**.
- Centro, localidad, provincia: **Colegio "San José", Campillos, Málaga**.
- E-mail: **requenapelaez79@hotmail.com**