

CONSEJOS PARA SELECCIONAR Y PREPARAR LOS CORTES MÁS POPULARES DE CARNE DE RES

Seleccionar entre la gran variedad de cortes de carne de res disponibles en el exhibidor de carne del supermercado y determinar el mejor método de preparación para cada uno no es nada fácil. Estos consejos pueden ayudar a eliminar las dudas que tiene sobre cómo preparar la carne y garantizar el éxito en la cocina.

Tenga la carne a temperatura ambiente antes de asarla a la parrilla. Sea creativo y experimente con las muchas recetas de condimentación de carne de res que están disponibles o prepárela simplemente con sal Kosher, pimienta y ajo. Cocínala a fuego medio. Cocinar a fuego muy intenso puede chamuscar la parte exterior de los cortes de carne de res, mientras el interior se queda poco cocido.

El grado de cocción se puede confirmar con un termómetro de lectura instantánea que se inserta horizontalmente desde un lado pero sin tocar el hueso ni la grasa. También puede verificar el punto de cocción con el dedo. La carne cruda se mueve fácilmente cuando se presiona con el dedo, mientras que la carne bien cocida es rígida. El punto medio-cruco está justo en el medio.

Una vez que cocine la carne de res, deje que repose de 5 a 10 minutos antes de servirla. Mientras esté en reposo, la temperatura aumentará casi 5 grados a la cocción deseada.



Asar a la parrilla, asar al grill, asar en una sartén y saltear

Estos métodos de preparación son mejores para filetes de primera y suaves, como los cortes ribeye, New York, filete, chuleta, Porterhouse y solomillo; así como asados populares, como la colita de cuadril y el solomillo.

- **Asar a la parrilla:** Una forma de cocinar con calor seco y una de las maneras más populares y saludables de preparar la carne de res. Los cortes ideales incluyen filetes de primera calidad y asado de colita de cuadril.
- **Asar al grill:** Cocinar carne de res directamente debajo del elemento térmico en el horno es rápido y fácil, y ayuda a no añadir grasa.
- **Asar en una sartén:** Lo que también se conoce como "freír sin grasa", asar la carne en una sartén con tapa en la cocina.
- **Saltear:** También se conoce como freír en sartén, este método es similar a asar en una sartén, excepto que se agrega una pequeña cantidad de aceite a la sartén cuando se cocina. Es rápido y funciona bien para cortes tiernos.

Hornear, guisar y estofar

Estos métodos de preparación son ideales para asados de primera calidad, como el asado de costillas, así como los cortes de diezmillo y paleta (chuck), pierna y pecho.

- **Hornear:** Hornear cortes de carne de res más grandes o más gruesos en el horno requiere más tiempo, pero es una forma simple de cocinar que requiere poca atención. Para lograr mejores resultados, utilice un termómetro de carne para evitar el exceso de cocción.
- **Estofar:** También se conoce como "asado en olla", el estofado es ideal para los cortes menos tiernos de diezmillo y paleta (chuck) y pierna, que requieren una cocción lenta y larga con calor húmedo usando una pequeña cantidad de líquido en un recipiente cubierto y apto para el horno o en una olla de cocción lenta.
- **Guisar:** Un método de cocción lento, con calor húmedo, ideal para carne de res cortada en cubos de diezmillo y paleta (chuck), pierna o pecho cuando se prepara con verduras y líquido sazonado.

COMPROMISO CON LA CALIDAD

Cuando busque carne de res premium, bien marmoleada y producida localmente, podrá encontrarla en su propio patio en Harris Ranch. La carne de res que Harris Ranch produce en California cumple estándares excepcionales y exigentes del productor de carne de res líder del oeste.

COMPROMISO CON EL CLIENTE

Durante más de 50 años, Harris Ranch se ha esforzado por producir la carne de res de más alta calidad en el mundo. Construimos con éxito un importante sistema de producción de carne de res perfectamente integrado que logra una carne de res tan pura y de buen sabor como la provista naturalmente.

Entendemos que las grandes marcas no nacen. Se construyen a lo largo de una vida de trabajo arduo, liderazgo dedicado e innovación continua. Así es como el nombre de una familia se convirtió en una compañía sólida y una marca confiable como Harris Ranch.

Aún de propiedad familiar, Harris Ranch ahora es operado por la familia Brian Coelho. Con un enfoque en nuestro futuro dinámico, Harris Ranch se mantiene dedicado a los valores centrales de nuestra marca icónica.

Legendaria Carne de Res. Legendaria Calidad.



Visite nuestro Chef en línea en harrisranchbeef.com

Encontrará una gran variedad de cortes de carne perfectamente combinados con el método de cocción ideal, además de recetas deliciosas.

 HARRIS RANCH BEEF COMPANY 1-800-742-1955



CARNE DE RES

Legendaria Carne de Res. Legendaria Calidad.





Legendaria Carne de Res. Legendaria Calidad.

Desde su fundación hace años, Harris Ranch ha crecido pero aún controla todos los aspectos de la producción, desde dónde y cómo criamos nuestro ganado hasta la alimentación, el procesamiento y la distribución. Pocas compañías de carne de res aparte de Harris Ranch pueden adjudicarse verdaderamente el control de todo el proceso desde el principio hasta el final. Además, ningún otro procesador de carne de res puede adjudicarse nuestra cría exclusiva en California.



DE LA GRANJA A LA MESA

En Harris Ranch, nuestro ganado vacuno pasa aproximadamente del 70 al 80% del tiempo pastando en las pasturas de los ranchos del oeste antes de ser engordado en Harris Feeding Company durante alrededor de 120 días. La dieta nutricionalmente equilibrada de maíz y otros cereales forrajeros, además de heno de alfalfa, vitaminas y minerales, ayuda a agregar sabor, ternura y jugosidad a la carne de res.

- *Ganado vacuno criado con pastura y engordado con granos para un sabor y una calidad superiores*
- *Trato compasivo verificado*
- *Cría en California por familias ganaderas comprometidas con el bienestar animal*

FUENTES DE GANADO

Nuestra historia comienza en el rancho donde obtenemos ganado de familias ganaderas progresivas a lo largo del oeste que utilizan una genética superior en sus rebaños.

Nuestra red de familias productoras de ganado está comprometida con las prácticas de cría sostenible y el manejo compasivo del ganado.

Para nosotros, al igual que para nuestros socios ganaderos, la tierra no es solo donde criamos nuestro ganado, sino también donde criamos a nuestras familias.

Tenemos un interés personal en la calidad del medioambiente y siempre estamos buscando maneras de mejorarlo. Para aquellos que crían ganado, la sostenibilidad significa asegurarse de que la tierra provea para la siguiente generación enfocándose no solo en el bienestar de nuestro ganado, sino también en el mantenimiento de los recursos naturales de la tierra.



JOHN LACEY, PROPIETARIO, LACEY LIVESTOCK
Paso Robles, California

Junto con docenas de otras familias ganaderas, Lacey Livestock participa en una asociación única con Harris Ranch para producir carne de res de la mayor calidad posible.

PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN DEL GANADO VACUNO

El ganado vacuno llega a Harris Feeding Company a los 16-24 meses de edad. El ganado generalmente pasa 120 días en nuestra operación de alimentación bien mantenida donde probamos de forma rutinaria todos los ingredientes de los alimentos a fin de asegurarnos de que no contengan residuos de pesticidas no deseados.

Los granos, como el maíz, se usan para alimentar a nuestro ganado porque son nutritivos, ricos en energía y se pueden almacenar en cualquier estación. Dado que la pastura no crece con abundancia todo el año en gran parte de los EE. UU., la alimentación con granos nos ayuda a lograr un suministro constante de carne de res de calidad superior todo el año.

La alimentación con granos también nos ayuda a producir carne de res con más ternura, jugosidad y sabor.

Las prácticas de bienestar del ganado incluyen corrales con sombra así como un sistema automatizado de irrigación que reduce el polvo y ayuda a refrescar el ganado durante los meses calurosos de verano. De modo rutinario, limpiamos los corrales y convertimos el material de desecho en abono para el uso en las operaciones agrícolas locales. Lluvia o trueno, los vaqueros manejan los corrales diariamente para controlar la salud y el bienestar de los animales.

Además, las instalaciones de manejo del ganado han sido diseñadas con aportes de la Dra. Temple Grandin, una experta de renombre mundial en bienestar animal, que también ha prestado ayuda en la capacitación de nuestro personal en las técnicas de manejo adecuado del ganado.

NUNCA SUMINISTRAMOS ANTIBIÓTICOS AL GANADO

En Harris Feeding Company, nunca suministramos antibióticos a nuestro ganado. Los antibióticos solo se usan de manera terapéutica para tratar el ganado que requiere atención médica. Harris Ranch comenzó el proceso de eliminación del suministro continuo de antibióticos hace varios años. En ese momento, suspendimos el suministro de Tylan, un producto que pertenece al mismo tipo de antibióticos que se usa comúnmente en medicina humana. Posteriormente, también eliminamos de la alimentación del ganado el Rumensin, un ionóforo, a pesar de que es un antibiótico que no se usa en medicina humana. Sin embargo, creemos que es inhumano no tratar a un animal que se enferma. De la misma manera que los cuidadores con niños que se enferman necesitan medicamentos, nosotros administramos antibióticos al ganado enfermo para que se recupere. Si se administran antibióticos, los períodos de retiro (el tiempo que lleva que una droga sea eliminada naturalmente del sistema de un animal) se cumplen estrictamente.

PROCESAMIENTO PRÉMIUM

Una vez que el ganado alcanza un peso y una calidad óptimos, se realiza la faena en Harris Ranch Beef Company, que está ubicada en California Central, muy cerca de nuestra operación de alimentación. Al tener nuestras propias instalaciones de procesamiento inspeccionadas por el USDA podemos controlar mejor la calidad, consistencia y seguridad de toda la carne de res de Harris Ranch. Como una medida de seguridad adicional, adoptamos un paso extra para analizar la carne de res terminada a fin de asegurarnos de que no contenga residuos de antibióticos, un proceso que en realidad excede las directrices del USDA.

Harris Ranch usa IMI Global, un tercero independiente, a fin de verificar nuestro cumplimiento del programa de Garantía de Calidad de la Carne de Res y los requisitos de cuidado animal.

En Harris Ranch, la calidad, la consistencia y los niveles insuperables de seguridad alimentaria constituyen los pilares de nuestra operación. Nuestros socios ganaderos y todo nuestro equipo de socios se enorgullecen de formar parte de una genuina tradición occidental.