

Escondido: El corte de carne tierno como una manteca que es ideal para la parrilla

15/03/2025



En el mundo de la gastronomía, siempre hay nuevas joyas por descubrir. Uno de esos tesoros ocultos es el corte de carne conocido como «Escondido». Este corte, que ha ganado popularidad en los últimos años, se caracteriza por su increíble ternura y jugosidad, convirtiéndolo en una opción infalible para los amantes de la carne.

¿Qué es el corte Escondido?

El corte Escondido proviene de la parte interna del cuarto trasero de la res, específicamente de la región del hueso coxal. Su nombre se debe a que se encuentra «escondido» entre otros cortes, lo que lo hace menos conocido pero igualmente

valioso.



Características que lo hacen especial

- **Terneza excepcional:** El Escondido se destaca por su textura suave y tierna, resultado de la infiltración de grasa intramuscular que lo atraviesa.
- **Jugosidad inigualable:** Gracias a su contenido de grasa, este corte se mantiene jugoso y sabroso incluso después de la cocción.
- **Versatilidad en la cocina:** El Escondido se presta para diversas preparaciones, desde la parrilla hasta el horno, pasando por cocciones lentas que realzan su sabor.

Dónde encontrarlo

Aunque no es tan común como otros cortes, el Escondido se puede encontrar en carnicerías especializadas y algunos supermercados. Pregunta a tu carnicero de confianza, quien podrá orientarte sobre su disponibilidad y calidad. Su valor es mucho más económico que los cortes tradicionales.

Las imágenes son ilustrativas.