

Poco conocido y súper barato: el corte de carne que se volvió furor en muchos restaurantes del país

19/04/2026



Durante años pasaron desapercibidas, relegadas a un segundo plano dentro del **universo de la carne**. Sin embargo, como ya ocurrió con la entraña o la arañita, las **carrilleras de ternera** encontraron su momento. Hoy, este corte tradicional, económico y cargado de sabor, se posiciona como una de las **nuevas estrellas de la gastronomía en Buenos Aires**, impulsado por chefs que apuestan por rescatar piezas menos convencionales.

El fenómeno no es casual. En un contexto donde la cocina busca identidad y profundidad, los **cortes "olvidados"** ofrecen una oportunidad única: sabores intensos, texturas sorprendentes y precios más accesibles. En el caso de las carrilleras, **el kilo ronda los 12.000 pesos**, lo que las convierte en una

alternativa atractiva tanto para restaurantes como para quienes se animan a cocinar en casa.



Inicio / Embutidos y Achuras

Carrillera o Nuez

Peso Aproximado 1 kg | Precio por kg \$12.240

\$12.240

Peso

1 kg

✓ Hay existencias

- 1 +

AÑADIR AL CARRITO

Descripción

Peso Aproximado de 1 kg

La Carrillera, también conocida como nuez, es un corte de carne que se obtiene de la parte inferior de la cabeza del animal, específicamente de los músculos de las mejillas. Es una carne muy tierna y jugosa, con un sabor intenso y suave.

El kilo de carrillera de ternera ronda los 12.000 pesos, lo que la convierte en una alternativa atractiva. Foto: Los Prados Frigorífico.

Carrillera; un corte con historia que exige tiempo de cocción

La carrillera, también conocida como cachete, es un músculo ubicado en el maxilar del animal. Poco habitual en el consumo masivo, tiene una particularidad clave: **es una carne dura en crudo, pero extraordinariamente tierna cuando se cocina correctamente.**

“Es un músculo que está en el maxilar, en la parte de abajo del maxilar de los animales, pegado como atrás del labio”, explica el cocinero **Juan Pedro Rastellino**, autor del libro *“La carneada”*. Al tratarse de un músculo muy trabajado, ya que el animal lo utiliza constantemente para alimentarse, **su textura inicial es firme y compacta.**

“Es un medallón de carne que es extremadamente duro. De ninguna manera se lo podría comer en una cocción ligera,

rápida”, detalla. La transformación llega con el tiempo: *“Luego de cocciones largas, de braseado, es una carne con mucho colágeno que termina quedando muy punzosa y muy sedosa, cremosa”*.

Esa combinación de cocción lenta y alto contenido de colágeno da como resultado una **textura melosa**, que se desarma en boca y construye un sabor profundo, ideal para platos reconfortantes, especialmente en épocas de frío, como guisos o estofados.



La carrillera es una carne dura en crudo, pero extraordinariamente tierna cuando se cocina correctamente. Foto: Pinterest.

De España a Buenos Aires: la

carrillera, una tendencia en expansión

Aunque en **España** las carrilleras forman parte del recetario tradicional, en **Argentina su popularidad es relativamente reciente**. Pueden ser de cerdo o de vaca (las más comunes), mientras que las de cordero son más difíciles de conseguir.

El chef español **Alfredo Vozmediano**, en diálogo con el diario *La Vanguardia*, explica algunas diferencias técnicas: *“Aunque ambas tienen una piel externa, en la de cerdo podemos dejarla porque se vuelve tierna con la cocción. En cambio, en la de vaca es mejor retirarla, ya que es gruesa y tiene mucha grasa; esto hace que el coste por gramo útil sea un poco más caro”*.

También varían los tiempos: mientras la carrillera de cerdo alcanza su punto ideal en unas tres horas, la de vaca puede requerir hasta cinco para lograr esa textura característica.



Las carrilleras pueden ser de cerdo o de vaca (las más comunes), mientras que las de cordero son más difíciles de

conseguir Foto: Pinterest.

El plato que seduce a los chefs jóvenes

El desembarco de las carrilleras en la escena gastronómica porteña tiene un denominador común: **cocineros jóvenes que reinterpretan tradiciones europeas con producto local.**

En propuestas contemporáneas, este corte aparece tanto en **versiones clásicas** (braseadas en vino tinto, con purés o vegetales) como en **formatos más descontracturados**, incluso en tacos o platos de fusión.

Desde cocinas que priorizan la técnica hasta aquellas que apelan a la emoción, las carrilleras logran un equilibrio particular: **intensidad sin pesadez y profundidad sin perder frescura.** *“Sintetiza bastante bien lo que hacemos: tomar una idea o recuerdo, bajarlo a producto local y trabajarlo con técnica, sin perder naturalidad”*, explican desde uno de los restaurantes que las incorporó a su carta.

El secreto, coinciden los chefs, está en **respetar el tiempo:** sellado a fuego fuerte, cocción lenta y una base aromática que potencie el sabor.



Las carrilleras logran un equilibrio particular: intensidad sin pesadez y profundidad sin perder frescura. Foto: Pinterest.

Carrillera: dónde conseguirla y por qué son tendencia

Aunque todavía **no son habituales en todas las carnicerías**, las carrilleras pueden encontrarse en locales especializados o frigoríficos. Su creciente demanda proviene, en gran parte, del sector gastronómico, donde **cada vez más restaurantes las incorporan a sus menús**.

El **atractivo** es doble: por un lado, su costo relativamente bajo; por otro, su capacidad de transformarse en platos sofisticados. En una escena culinaria que valora la creatividad y el aprovechamiento integral del producto, este corte encaja a la perfección.

Así, lo que alguna vez fue considerado un descarte hoy se

convierte en protagonista. Y en esa transformación, las carrilleras encuentran su lugar: un plato que combina historia, paciencia y una intensidad que conquista cada vez más paladares.

Fuente: Canal 26