

## EL CHULETÓN DE VACUNO DE LA FONDA DE ALBERTO:

La **maduración** (*tiempo de reposo entre el sacrificio y el consumo*) de los diferentes tipos de carnes es un proceso que se viene usando desde hace siglos no sólo como método de conservación sino también para realzar el sabor y ternura de éstos productos.

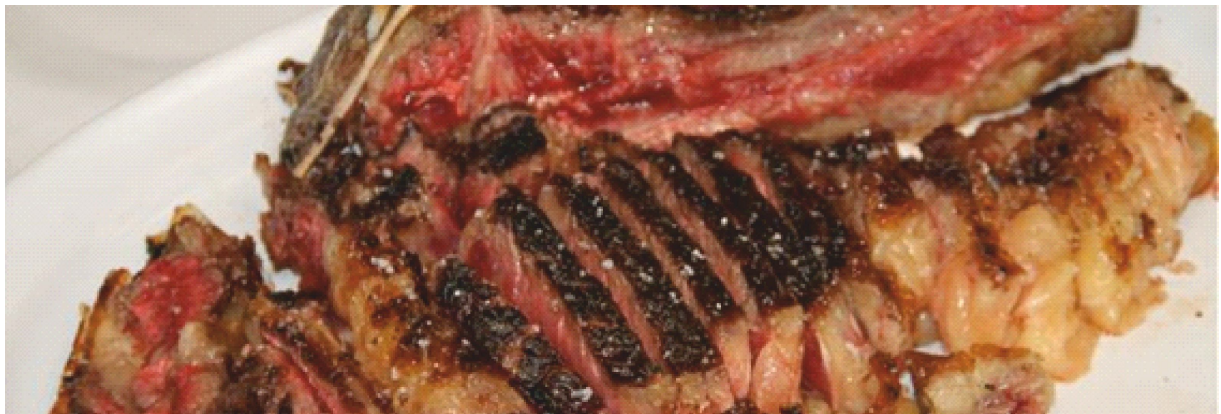
**El tipo de carne y su peso deben ser tenidos en consideración siempre.** Así, las aves no deben superar los 2 ó 3 días, el cerdo requiere entre 3 y 6 días, el cordero entre 1 y 2 semanas y finalmente el vacuno que puede estar 3 semanas o incluso más, según la pieza y su origen.

Como ejemplo, en la cocina clásica francesa ya en el Siglo XVII se utilizaba una técnica conocida como "*faisandage*" consistente en colgar del cuello las piezas de faisán y otras aves de caza a la intemperie hasta que se caía por su propio peso. Con ello se consigue una potenciación del sabor y la ternura del ave inigualables.

Con las carnes de vacuno ocurre algo similar; las reses recién sacrificadas deben dejarse reposar en cámaras de humedad y temperatura controladas con el fin de que intensifique su aroma y sabor aumentando su capacidad de retención de líquidos y volviéndose progresivamente más tierna y sabrosa.

Éste proceso de maduración es debido a la degradación de las proteínas miofibrilares, gracias al trabajo de unos enzimas calpainicos, que transforman y degradan el colágeno. Este proceso se produce en todas las carnes y en todos los casos, aunque nunca obtendremos una carne de buena calidad si no lo era en origen, es decir, por mucho que maduremos una mala pieza, de origen o alimentación inapropiados, nunca obtendremos un buen chuletón.

Si además la pieza es de un buey criado en buenas condiciones, habrá infiltrado de manera natural grasa en sus músculos durante su crianza, lo que aportará jugosidad, pero también tendrá una capa de grasa natural, que seguirá aportando untuosidad a nuestro futuro chuletón durante el proceso de maduración.



Es por esto que en todo restaurante que nos ofrezcan un buen chuletón de vacuno el maître nos informe del tiempo de maduración al que el producto ha sido sometido, ya que este dato será un buen indicador de la calidad de la vianda que vamos a consumir.



En **Restaurante La Fonda de Alberto** ofrecemos un chuletón de vacuno con **tiempos de maduración entre los 30 y 45 días** (dependiendo de la edad de la res) de productores españoles caracterizados por su gran calidad. Pero una buena pieza de carne no estaría a la altura sin un perfecto *punto de cochura*. La pieza de carne debe atemperarse en la parte superior de la brasa durante al menos 30 minutos hasta alcanzar unos 40° en su interior, para posteriormente pasarla directamente sobre las brasas hasta conseguir el punto óptimo de cocción, debiendo quedar al corte en tres tonalidades: crocante y tostado el exterior, rosado los 5/6 mm siguientes hacia el interior, y rojo vivo el centro de la pieza.

El origen de la carne, su apropiada maduración en cámara frigorífica y su perfecta ejecución sobre la brasa harán del consumo de nuestro chuletón una experiencia inolvidable.