

Lite kunskap om nötkött

Inhämtat från söndagsbilagan av tidningen Sur. Översättningen till svensk styckning blir ungefärlig eftersom man inte styckar djurkropparna i Spanien såsom vi gör i Sverige

Spanskt namn	Motsvarar ungefär	Användning	Priser enligt Sur maj 2014
Vacío	Bringa/kållapp	Grilla/koka	7-12 €
Solomillo	Innerfilé	Chateaubriand, tournedo, filé mignon	29-35 €
Lomo alto	Entrecote, T-benstek/motsv	Grilla/steka	15-20 €
Lomo bajo	Ytterfilé/ryggbiff	Rostbiff	15-20 €
Babilla	Innanlår, fransyskan	Stekar, grytor	13-18 €
Entraña	Bringa	Grilla, koka	6-9.90 €
Espaldilla	Bog	Grytor/köttfärs	9-15.50 €
Contra	Ytterlår	Grytor/köttfärs	6-9.90 €
Cadera/rabillo Cantero de cadera Corazon o rumpsteak	Rulle Bakkroppskött Bakkroppskött	Rumpstek Rostbiff, köttfärs grilla	10-15 € 13-18 € 13-18 €
Tapa	Bakkroppskött	Grytor	9-14.50 €
Tapilla	Bakkroppskött	Rumpstek, m. m.	13-18 €
Aguja	Högre	Grytor, kalops	9-14.50 €

Beteckning efter ålder på djuren

Beteckning	Ålder
Tenera blanca	8 månader
Tenera	8 månader-12 månader
Añojo	12 månader-24 månader
Novillo o novilla	24 månader-48 månader
Cebón	Kastrerad tjur inte äldre än 48 månader
Buey	Kastrerad tjur äldre än 48 månader