



CANADIAN BEEF



PREMIUM QUALITY
GRAIN-FED
CANADIAN BEEF



Taste it once.
Love it forever.





PREMIUM QUALITY
GRAIN-FED
CANADIAN BEEF

+98%

de toda la carne de res producida en Canadá es asignada en las clasificaciones de alta calidad*



6.2%



74.9%



17.2%

*Enero-Abril 2024.
Fuente: Canadian Beef Grading Agency

Lo que Distingue a la Carne de Res Canadiense

- ✓ Un exigente sistema de clasificación de grados de calidad.
- ✓ Carne color rojo brillante, grasa blanca y textura firme.
- ✓ Alimentación a base de granos de trigo y cebada
- ✓ Clima frío, ideal para la producción de carne
- ✓ Estrictas prácticas de producción sustentable
- ✓ Genética europea en la producción de carne (Angus, Simmental, entre otras)

Equivalencia de Calidades — Canadá / Estados Unidos

CANADÁ	Canada Prime	Canada AAA	Canada AA
ESTADOS UNIDOS	USDA Prime	USDA Choice	USDA Select

RIB EYE



Este codiciado corte merece un reconocimiento especial por su intenso sabor. Debido a que esta área de la res se ejercita poco, ofrece un abundante marmoleo que hace que el corte sea suave y jugoso.



1/CORAZÓN DE RIB EYE

Longissimus Dorsi; Ojo de Rib Eye; Filete de Rib Eye; Entrecôte; Ojo de Bife

La pieza del Costillar está situada entre el Diezmillo y el Lomo, y es posible saber de cuál costilla viene un steak de corazón de Rib Eye con solo mirarlo. Si el ojo de la costilla es pequeño (3-4 pulgadas de ancho) entonces es del extremo del lomo. Si su tamaño es mayor, proviene de la parte trasera del Costillar.

El Rib Eye obtiene su distintivo sabor de la gran franja de grasa que separa el Longissimus del Spinalis Dorsi. El corazón tiende a tener una textura suave con un grano fino.

La mejor manera de cocinar el Rib Eye es a fuego alto, ya sea en la parrilla o en una sartén de hierro, para producir una costra dorada sabrosa en el exterior mientras que el interior queda suave y jugoso.

MÉTODOS DE COCCIÓN



2/CORAZÓN DE RIB EYE CON TAPA

Así luce un corazón de Rib Eye cuando no se le remueve la tapa: el Corazón (A) rodeado por la media luna de Tapa (B).

COCINANDO STEAKS DE RIB EYE DE 1 PULGADA

MÉTODO DE COCCIÓN*	PARRILLADO O SARTÉN	SARTÉN + HORNO
TEMP. DE COCCIÓN	Calor directo / Fuego alto	Fuego alto/ 350°F
TIEMPO	3-4 min x lado	3-4 min sellado x lado + 10 min horno 350°F
TEMP. INTERIOR	135°F	135°F

Tartare de Rib Eye Canadiense



4-5 PORCIONES DE 120-150 GRS.

Por: Chef Federico López

INGREDIENTES

500 grs de Corazón de Rib Eye canadiense
4 cdas. de alcaparras
4 cdas. de aceituna verde sin hueso
4-6 filetes de anchoa grandes
½ cebolla morada finamente picada
2 dientes de ajo finamente picado
3 cdas. de perejil picado
2 cdas. de mostaza Dijon
2 cdas. salsa inglesa
Jugo de 2 limones amarillos
¼ tz. de aceite de oliva extra virgen
Sal de grano al gusto
Pimienta negra recién molida al gusto
Tostas para acompañar el tartare

PREPARACIÓN

1. Limpiar el Corazón de Rib Eye de exceso de grasa y tejido conectivo, cortar finamente a cuchillo, siempre cuidando que la carne este fría y de preferencia no arriba de los 4°C para mantener firme la grasa y evitar alguna proliferación bacteriana. Separar y mantener en el refrigerador.
2. Picar finamente las alcaparras, aceitunas, anchoas, cebolla, perejil y ajo, y colocar en un tazón.
3. Agregar la carne al tazón con el picadito y sazonar con la mostaza Dijon y la salsa inglesa. Agregar al final el limón y el aceite de olivo, e integrar hasta tener una mezcla homogénea.
4. Corregir sazón con sal y pimienta, y checar gusto de mostaza y acidez. Dejar reposar unos minutos y servir en la próxima hora. Acompañar con tostas de pan, galletas saladas o chips de papa.





ATRIBUTOS QUE DESTACAN EN TU CORTE CANADIENSE

- ✓ Marmoleo
- ✓ Firmeza
- ✓ Color rojo brillante
- ✓ Grasa color blanco

Carpaccio de Rib Eye Canadiense



10 PORCIONES DE 100 GRS

Por: Chef Federico López

INGREDIENTES

1 kg de Corazón de Rib Eye
Canadiense

Ceniza de 5 tortillas quemadas
o 1 cebolla pequeña quemada

3 cdas de polvo de chile:

2 pasilla, 2 guajillo y 2 anchos;
desvenados, tostados, molidos en
licuadora y colados

½ tz de aceite de oliva

250 grs de queso Cotija añejo,
queso Parmesano o Grana
Padano

1 tza de arúgula y brotes de
verdolaga

Sal de Colima

Pimienta negra

PREPARACIÓN

Para el polvo: En una licuadora
seca, poner las tortillas quemadas o
las hojas de cebolla quemada, licuar
hasta tener un polvo de ceniza,
incorporarle los chiles y licuar hasta
tener un polvo homogéneo, pasar
por un colador fino y reservar.

Para la carne:

1. Separar la tapa del Rib Eye (que
puede refrigerar y preparar más

adelante a la parrilla). Limpiar el
Corazón de Rib Eye (Retirar el teji-
do conectivo que se encuentra en
la superficie del ojo del Rib Eye, y
quitar el exceso de grasa).

2. En una charola, esparcir el polvo
de chile y ceniza, y cubrir perfec-
tamente la carne. Colocar la carne
sobre un plástico de emplaye y en-
rollar firmemente hasta formar un
cilindro. Para rebanadas más finas,
dejar reposar en el congelador por
12 hrs mínimo y cortar congelado
con rebanadora. Para rebanadas
más gruesas, dejar reposar de 2 a
3 horas y cortar a cuchillo.

3. Para servir, colocar las rodajas
de Corazón de Rib Eye conforme
se vayan cortando, hasta cubrir
la superficie del plato. Se puede
reservar cubierto en el refrigerador
hasta servir.

4. Para servir, colocar un poco de
arúgula sobre las rebanadas de
carne, las láminas de queso de
su preferencia, un toque de sal de
grano (preferencia sal de Colima),
pimienta recién molida y un toque
de aceite de oliva. Se puede
acompañar con tostas de pan de
masa madre.





Corazón de Rib Eye Glaseado con Maple al Romero



6 PORCIONES DE 150 GRS

Por: Chef Federico López

INGREDIENTES

- 1 kg Corazón de Rib Eye Canadiense
- 2 cdas. de pimienta negra recién molida
- 2 cdas. de sal gruesa marina (o espuma de sal)
- 2 cdas. de miel de maple
- 2 cdas. de romero fresco picado
- c/s grasa de Rib Eye fundida

PREPARACIÓN

1. Preparar la brasa al rojo vivo.
2. Mezclar la pimienta, sal, miel, romero y grasa del Rib Eye hasta obtener una salsa homogénea. Reservar.
3. Cocinar la carne en la parrilla durante 3 a 4 minutos por cada lado. Laquear la carne con el glaseado.
4. Servir con elotes dulces y vegetales.

Tiempo Estimado de Cocción (minutos)

Grosor del corte	Rojo 52°C (125°F)	Medio Rojo 57°C (135°F)	Medio 63°C (145°F)	3/4 66°C (150°F)	Bien cocido 71°C (160°F)
1-2 cm	4-5	5-6	6-8	8-10	10-12
2.5 cm	6-8	8-10	10-12	12-14	14-18
4 cm	14-16	16-18	18-20	20-28	30-36
5 cm	16-18	18-22	22-28	28-36	36-44

Rib Eye Horneado Con Verduras Caramelizadas



6 PORCIONES DE 150 GRS

Por: Chef Federico López

INGREDIENTES

- 2 piezas de Rib Eye canadiense de 500 g c/u
- 2 cucharadas pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas sal gruesa marina (o espuma de sal)
- 2 cucharadas romero fresco y hierbas de olor
- 2 cabezas de ajo
- 4 zanahorias
- 2 cebollas blanca

PREPARACIÓN

1. Sazonar con sal y pimienta los cortes, agregar las hierbas de olor. Sellar la carne por ambos lados en una sartén de hierro.
2. Cortar las zanahorias en tiras, la cebolla en gajos gruesos y cortar el ajo por la mitad. Distribuir los vegetales en una charola para hornear y colocar la carne sellada sobre estos. Hornear al máximo del horno por 5 minutos y luego bajar la temperatura a 180°C para continuar la cocción por otros 30 minutos. Retirar del horno y dejar reposar durante 5 minutos antes de rebanar para servir.





Deliciosas Recetas

DE CANADA BEEF

Descubra cómo preparar los distintos cortes de carne de res canadiense.



Federico López

CHEF EMBAJADOR DE CANADA BEEF

Federico encontró su vocación desde temprana edad. En 1992 se graduó del Culinary Institute of America y trabajó en Jaun de Alzate, restaurante con dos estrellas Michelin en España.

Ha sido un parteaguas en la formación profesional en México y fue uno de los creadores del programa de estudios del Centro Culinario Ambrosía. De su legado se han graduado algunos de los más destacados chefs de la culinaria mexicana actual.

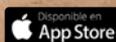
Hoy reside en Cancún, donde creó el Taller Gourmet y Federico López Catering. Su filosofía culinaria sencilla pero única, con ingredientes frescos locales, se aprecia en la cocina que dirige en el Restaurante H19 del Cancún Country Club.

Federico recibió la medalla Ricardo Muñoz Zurita al Mérito Empresarial en Educación Gastronómica 2016; el Premio San Pascual 2013; fue ganador del Iron Chef en Toronto, Canadá 2007; y fue reconocido como uno de los Top 20 chefs de México por ediciones Larousse. Hoy es el Embajador de Canadian Beef en México.



DESCARGUE LA APP

The Roundup app p/carne de res



Porcione su Corte



Un video que muestra cómo aprovechar la pieza de Rib Eye



Visite nuestro canal de videos



#EatLikeaGourmet

@CanadaBeefLatinoamérica



Like us!



Síganos en Instagram para enterarse de eventos especiales, recetas ¡y más!



@CanadaBeefMex