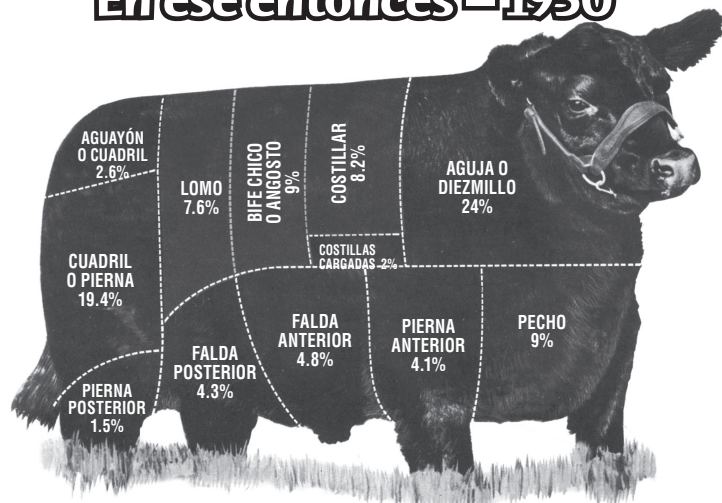


# Conexiones Ganaderas

En ese entonces—1950



## Pruebe los Bistecs “Tri-Tip” o de Colita de Cuadril

En los años 1800, la industria ganadera era la base fundamental de la economía Californiana. Todas las primaveras, los **rancheros** del Valle de Santa María se juntaban para marcar su ganado. El anfitrión preparaba carnes asadas o asados al estilo español para sus **vaqueros**, quienes fueron los primeros cowboys americanos, después de un largo día de trabajo.

Las carnes asadas se hacían sobre leña de roble rojo y se servían con frijoles Pinquitos, pan y salsa. En los años 1950, uno de los cortadores de carne de la Costa Central de California empezó a cortar la carne usando bistec de empuje o colita de cuadril y lo preparaba al estilo Santa María. El carnicero empezó a llamar a este nuevo corte “Tri-Tip” por su forma triangular. El corte de carne se hizo muy popular y se convirtió en sinónimo de las carnes asadas o asados al estilo Santa María y una tradición Californiana indiscutible.

### “Tri-Tip” o Colita de Cuadril al Horno

**Cubierto con Chile – 1 hora 25 min.**

#### Receta del Aliño o Condimentos

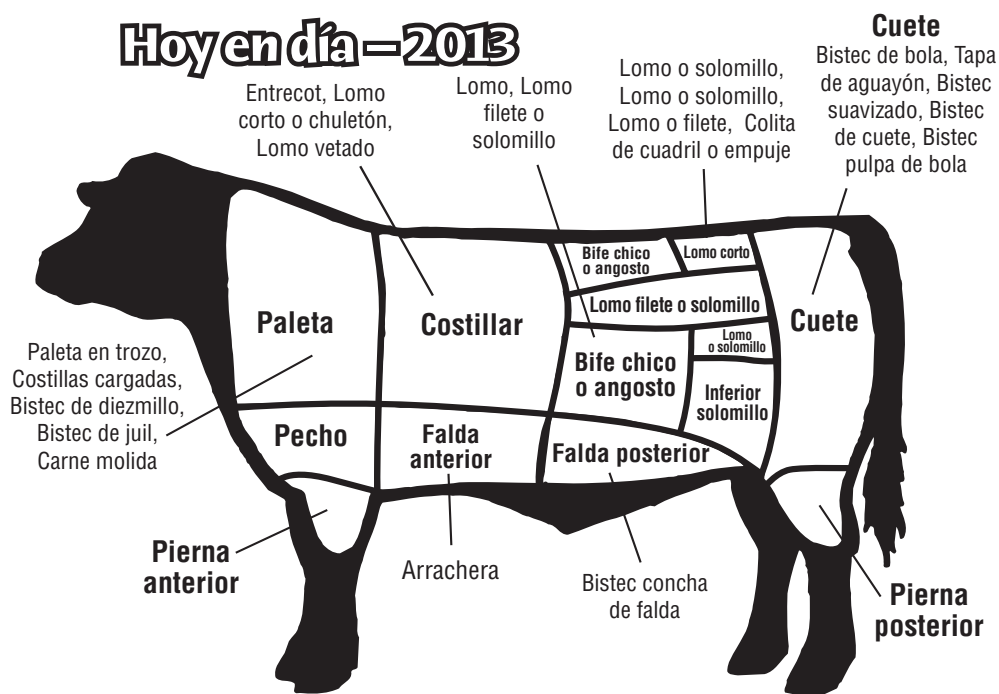
- 1 cucharada de chile en polvo
- 2 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta

¡El “Tri-Tip” o Colita de Cuadril es uno de los 29 cortes desgrasados!

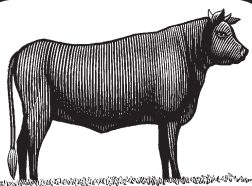
1. Caliente el horno a 425° grados F. Combine los ingredientes del aliño y frótelos sobre un bistec “Tri-Tip” de 1½-2 libras.
2. Ponga el bistec en una bandeja para hornear profunda. No agregue agua ni la cubra. Asar en el horno a 425° grados F durante 30-40 minutos para un bistec de término medio; 40-45 minutos para uno de término medio a medio pasado.
3. Retire el bistec cuando el termómetro de lectura instantáneo insertado en la parte más gruesa del bistec marque los 135° grados F para un asado jugoso; 150° grados F para un término medio. Déjelo reposar durante 15 minutos. (La temperatura subirá a 145° grados F para un término medio crudo; 160° grados F para un término medio). Corte el bistec a contrahilo; sazónelo con sal y ¡disfrútelo!

Más que antes, los cortes de carne de res favoritos de los estadounidenses tienen menos grasa. De hecho, 29 de los cortes de carne de res cumplen con los requisitos oficiales requeridos por el Gobierno para las carnes desgrasadas, lo cual quiere decir que no sólo tiene un gran sabor, ¡pero también es buena para su salud!

Hoy en día—2013



## La Ganadería de California



En 1773, Juan Bautista de Anza trajo 200 cabezas de ganado a California para las misiones que se venían asentando por todo el estado.

El comercio de pieles y sebo sostuvieron la economía californiana mientras todavía se encontraba bajo el control del gobierno mexicano. Las pieles se usaban como moneda de intercambio para comprar abastecimientos de los barcos de comercio de Boston.



Los barcos comerciales transportaban las pieles a Nueva Inglaterra para su uso en las fabricas de calzado.



Los barcos comerciales llevaban el sebo de res a Chile, donde fue utilizado para hacer velas y jabón.

(Fuente informativa: Consejo de la Carne de Res de California)



Busca en los anuncios de tiendas en los periódicos y anota el precio por libra de cinco cortes diferentes de carne de res (por ejemplo, hamburguesas, carnes asadas o asados, etc.). Anótalos de tal modo, desde el más barato al más caro.

