

## Técnicas de limpieza y corte

### Diferentes técnicas para diferentes presentaciones

Primero hay que recordar que tenemos que mantener siempre a las anchovetas en hielo ya que a bajas temperaturas se puede preservar mejor su frescura. También es importante que sepan que los peces que aún conservan sus vísceras tienden a descomponerse con mayor rapidez que aquellos eviscerados.

Las técnicas de limpieza y corte van a variar dependiendo de la presentación deseada. A continuación detallamos aquellas correspondientes las siguientes presentaciones:

{mospagebreak title=Anchoveta HG}

- Anchoveta HG -

1. Coja una anchoveta y haga un corte detrás de las agallas del pez, separando la cabeza.
2. Luego proceda a hacer un corte por detrás de la aleta anal del pez, separando el área ventral del resto del cuerpo.
3. Una vez finalizado el corte ventral, utilice el mismo instrumento, ya sea cuchillo o tijera, para retirar las vísceras de la anchoveta, dejando solamente las áreas más carnosas del animal.
4. El resultado es el corte HG que consiste de la anchoveta fresca sin cabeza y vientre, desangrada, lavada y lista para su uso.

{mospagebreak title=Anchoveta Tubo}

- Anchoveta Tubo -

1. Al igual que para el corte HG, esta presentación empieza con la separación de la cabeza de la anchoveta, seccionándola por detrás de las agallas.

2. Luego se procede a cortar la aleta caudal, para quedarnos sólo con el cuerpo del animal.
3. Finalmente utilizando un objeto largo y delgado, como el mango de un tenedor o un palo de helado, hacer una inserción en el área ventral del pescado. Continúe raspando el interior del cuerpo, hacia la cara dorsal, para de esta manera eviscerar a la anchoveta sin necesidad de cortar el cuerpo.
4. El resultado es el corte Tubo que consiste de la anchoveta fresca, eviscerada, sin cabeza y cola, desangrada, lavada y lista para su uso.

{mospagebreak title=Filete de anchoveta}

- Filete de Anchoveta -

1. Utilizar el envés del cuchillo para hacer una incisión por detrás de las agallas en la cara lateral del cuerpo de la anchoveta.
  2. Deslizar el cuchillo desde el lugar de la incisión hasta la cola, separando la porción lateral del cuerpo del pez y sin tocar sus vísceras.
  3. Repetir ambos pasos anteriores con la cara lateral del pez restante.
  4. El resultado es el filete de anchoveta deshuesado, con piel, sin restos viscerales, desangrado, lavado y listo para su uso.
- {mospagebreak title=Corte Mariposa}
- Corte Mariposa -

1. Coger la anchoveta y separar la cabeza mediante un corte por detrás de las agallas. Luego hacer un corte ventral, por detrás de la aleta anal, para así retirar esta área del resto del cuerpo del pez y proceder a eviscerar.
2. Colocar el dedo pulgar en la hendidura del corte y retroceder el dedo haciendo presión sobre el cuerpo de la anchoveta, abriendo las dos caras laterales del pez, aún unidas por el área dorsal del animal.
3. Ubicar visualmente, y mediante el contacto, el espinazo de la anchoveta y haciendo un mínimo de fuerza retirarlo del cuerpo del pez.
4. El resultado es el corte Mariposa que consta de la anchoveta deshuesada, con piel, sin cabeza, sin restos viscerales, desangrada, lavada y lista para su uso.