

¿Adiós a la parrilla tradicional?:Cuál es la nueva forma de asar que es más práctica y ecológica

27/11/2024



El asado, un ritual arraigado en muchas culturas, está experimentando una transformación radical. La parrilla tradicional, con sus brasas y humo, está dando paso a nuevas tecnologías que prometen una experiencia culinaria más práctica y ecológica.

¿Qué ha cambiado?

- **Menor emisión de humo:** Las nuevas parrillas, como las de gas y pellets, generan mucho menos humo, lo que las hace ideales para espacios reducidos o zonas urbanas con restricciones.

- **Mayor control de la temperatura:** Olvídate de las brasas impredecibles. Estas parrillas permiten un control preciso de la temperatura, asegurando resultados perfectos en cada cocción.
- **Respeto por el medio ambiente:** Al utilizar combustibles más limpios y generar menos residuos, estas parrillas contribuyen a reducir la contaminación y el impacto ambiental.

¿Por qué esta tendencia está ganando adeptos?

- **Comodidad:** La facilidad de uso y limpieza de estas parrillas es un gran atractivo para aquellos que buscan una experiencia culinaria sin complicaciones.
- **Versatilidad:** Además de carnes, estas parrillas permiten cocinar una amplia variedad de alimentos, desde verduras hasta pescados, con resultados profesionales.
- **Sabor:** A pesar de la ausencia de humo, estas parrillas logran imprimir un sabor ahumado característico gracias a la utilización de chips de madera.



La estrella de la tendencia: parrillas a gas y de pellets

- **Parrillas a gas:** Ofrecen un encendido rápido, control preciso de la temperatura y una limpieza sencilla.
- **Parrillas de pellets:** Utilizan pellets de madera como combustible, lo que les confiere un sabor ahumado intenso y un control preciso de la temperatura.

El futuro del asado

La evolución de las parrillas es un claro ejemplo de cómo la tecnología puede mejorar nuestras vidas y hábitos de consumo. Si bien la parrilla tradicional seguirá teniendo sus seguidores, las nuevas opciones ofrecen una alternativa atractiva para aquellos que buscan una experiencia culinaria más moderna y sostenible.

Fuente: Con información de TN