

Arañita a la parrilla: en solo 5 pasos podés preparar este corte económico y delicioso

26/11/2023



A primera vista, hacer asado es una tarea simple: revisar los cortes más sabrosos, conseguir el carbón o la leña, prender el fuego y dar inicio al ritual dominguero preferido de los argentinos. El problema es que hoy en día es cada vez más complicado acertar en el tipo de carne, no tanto por el sabor sino más bien por el elevado precio con el que cuentan los productos vacunos.

Sin embargo, en este clima de crisis en que debemos buscar alternativas para resguardar un poco más el bolsillo, se abre un nuevo interrogante: cuáles son las opciones más económicas para preparar un buen asado y sobrevivir en el intento.

En este sentido, existe un corte que no tiene tanta difusión como debería, por contar con una increíble jugosidad y por lo tierno que resulta al momento de cortarlo.

La **arañita** es una excelente opción para echar a la parrilla, ya que reemplaza perfectamente a los cortes más populares como el asado, la **entraña** y el **vacío**. Es rendidora y deliciosa. Solo debes prestar atención al momento de comprarlo y revisar que la superficie sea de un color brillante y firme al tacto. También se debe evaluar que no tenga mucha grasa, ya que puede terminar endureciéndose al final de la cocción.

Secretos para preparar la mejor arañita a la parrilla

Hay algunos *''truquitos''* para tener en cuenta antes de prender el fuego: para potenciar la jugosidad de la arañita debes marinarla bien y cerciorarte de que, por nada del mundo, se pase de cocción y altere su ternura natural.

En solo **cinco pasos** podés preparar esta receta, solo hace falta tener a mano algunos ingredientes que generalmente se encuentran en cualquier cocina: ajo, hierbas, condimento y aceite. *iManos a la obra!*

Ingredientes

- 1 arañita de 1 kilo
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de aceite de oliva <https://7e70eb7772a38c5b05bdebb564ba1fdb.safeframe.google syndication.com/safeframe/1-0-40/html/container.html>
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 1/2 cucharadita de sal

- 1/4 cucharadita de pimienta negra

Fuente – Crónica