

Asado al horno: el verdadero truco para que quede tierno sin usar manteca ni aceite

27/08/2025



Preparar un buen asado al horno y lograr que la carne quede tierna y sabrosa sin utilizar manteca, ni aceite, es posible.

Hay un **método fácil** y efectivo que cada vez más cocineros aplican en sus casas: una técnica que realza el sabor natural del corte y garantiza un resultado perfecto para compartir en la mesa.

El paso a paso del truco para que el asado al horno quede tierno y jugoso:

- **Dejar reposar la tira de asado a temperatura ambiente**

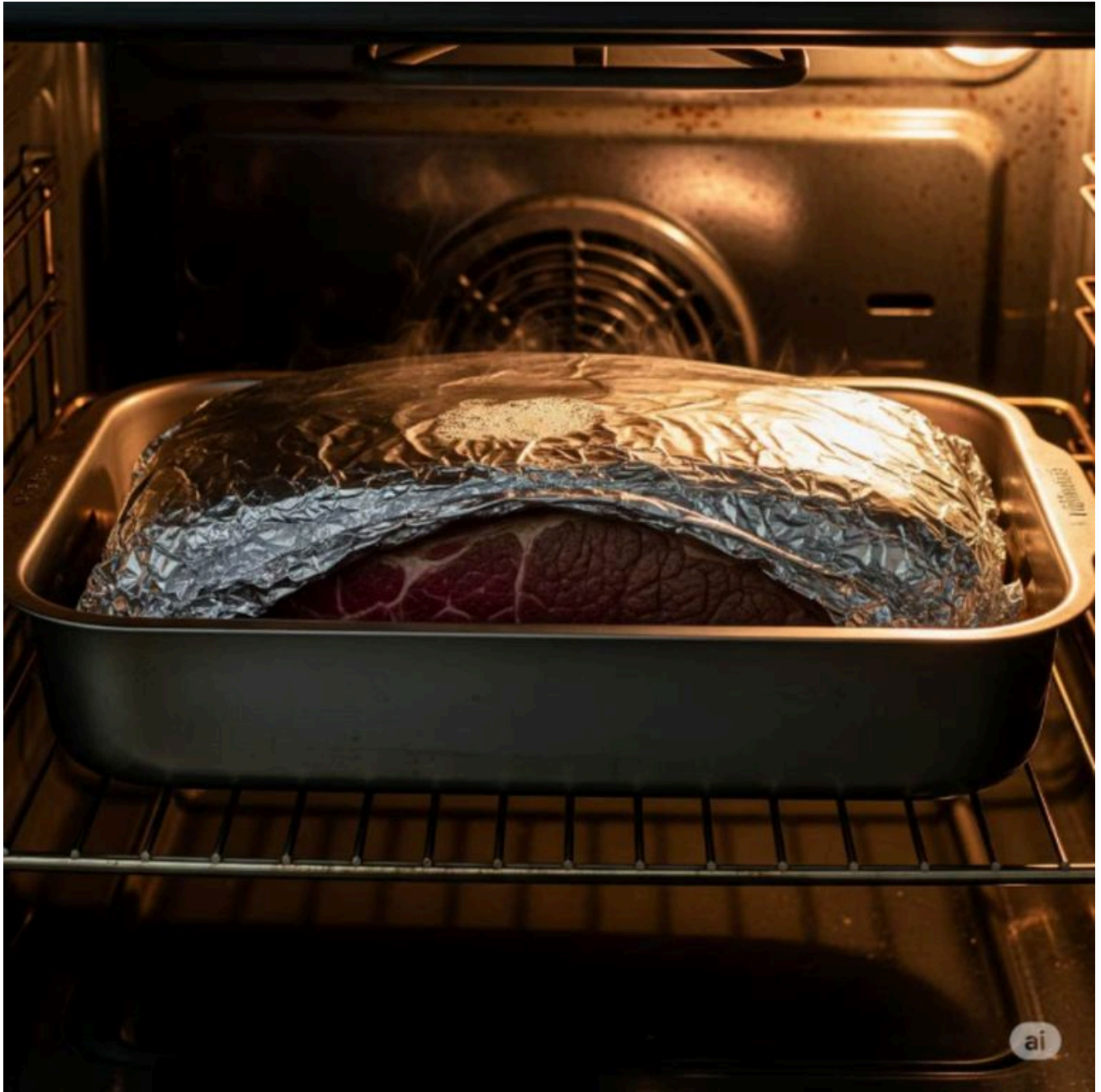
Antes de hornear, es fundamental sacar la carne de la heladera y dejarla reposar entre 20 y 30 minutos. Esto permite que el calor se distribuya de manera uniforme y evita que las fibras se contraigan demasiado, lo que puede secarla.

- **Sellar la costilla antes de hornear**

Sellar la carne en una sartén o plancha caliente por unos minutos por cada lado genera una costra dorada y ayuda a retener los jugos. Este paso mejora tanto la textura como el sabor final, sin necesidad de añadir grasas adicionales.

- **Cocinar cubierta con papel aluminio**

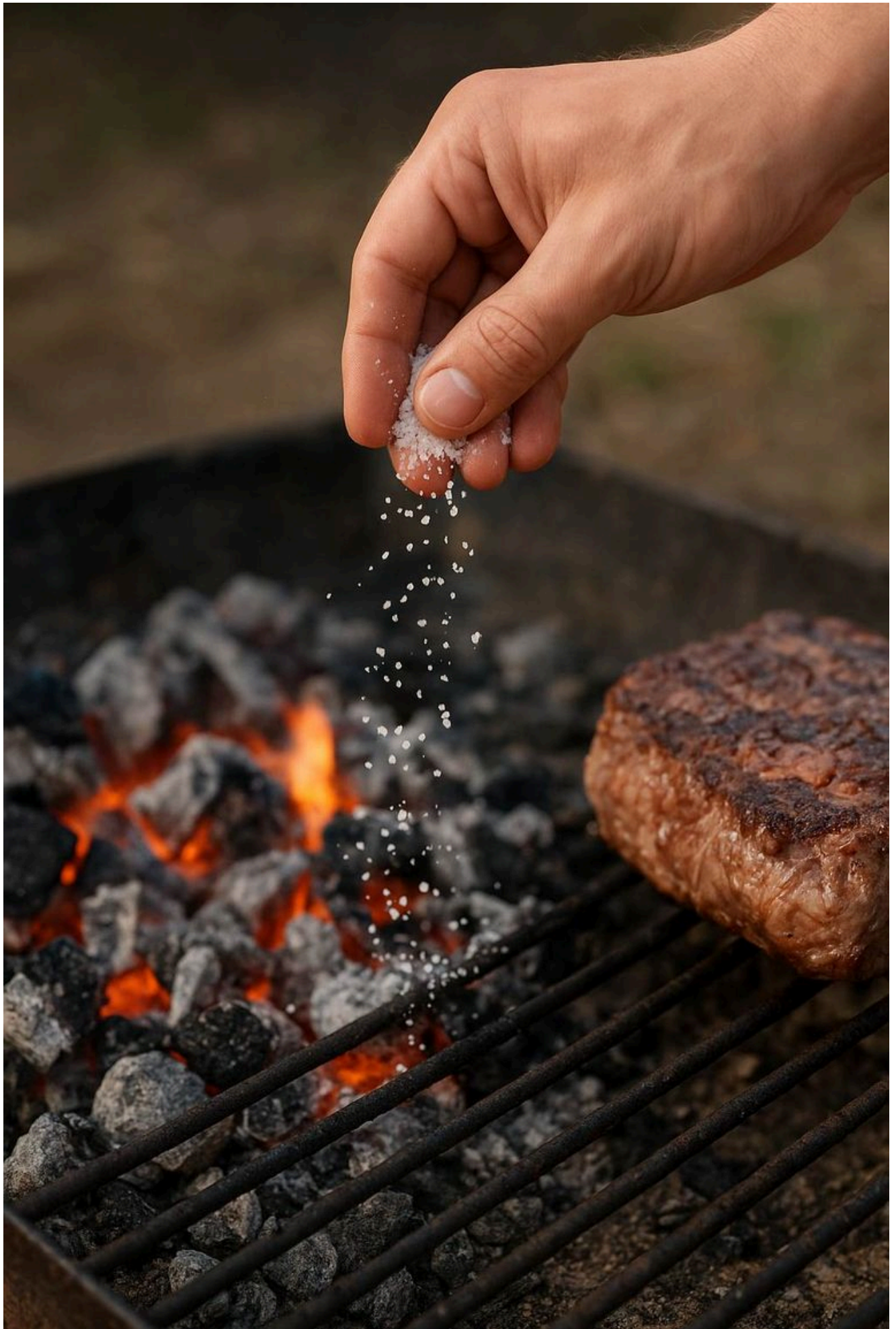
Colocar la carne bajo papel aluminio o con la tapa del horno durante la primera parte de la cocción crea un ambiente húmedo que mantiene el asado jugoso. Luego, retirar la cubierta para dorar la superficie aporta crujiente y sabor intenso.



Consejos extra para una carne al horno perfecta

- Precalentar el horno a temperatura constante evita cambios bruscos que resequen la carne.
- Usar **sal y condimentos secos** antes de hornear realza el sabor sin necesidad de grasas.
- Dejar reposar la carne unos minutos después de hornear permite que los jugos se redistribuyan.

**Sal en las brasas: la clave para un
asado perfecto que pocos conocen**



Los beneficios más destacados de tirar sal a las brasas cuando se está prendiendo el fuego para hacer un asado son:

-Reducción del humo excesivo

Cuando la grasa de la carne gotea sobre el carbón encendido, suele generar humo denso que puede impregnar la carne con un sabor demasiado fuerte o amargo. La sal, al caer sobre las brasas, absorbe parte de esa grasa, evitando que se queme en exceso y disminuyendo así la cantidad de humo.

-Ayuda a estabilizar la temperatura

El calor constante es clave para una buena cocción. Al esparcir sal gruesa sobre las brasas, se prolonga su duración y se logra una temperatura más uniforme, lo que facilita que las piezas se cocinen de manera pareja, sin zonas quemadas o crudas.

Además de su rol en el sabor y la temperatura, la sal puede ayudar a sofocar pequeñas llamas que se generan cuando la grasa cae directamente sobre el fuego. Al cubrir el carbón, limita el oxígeno disponible y reduce la intensidad de las llamas sin apagar por completo las brasas.

En la cocina doméstica, también se utiliza para apagar incendios pequeños provocados por aceite caliente, ya que absorbe el aceite y corta la combustión.

Es importante tener en cuenta que la sal no es un sustituto de un extintor. No es efectiva para apagar incendios grandes y, en algunos casos, puede generar vapores peligrosos si se arroja sobre fuegos químicos o eléctricos. En la parrilla, su uso es seguro siempre que se limite a controlar el humo y pequeñas llamaradas.

Fuente: La Mañana de Neuquén.