

Asado: el corte de carne que te queda tan tierno que se deshace en la boca

09/07/2024



Las opciones al momento de preparar un **asado** son bastante amplias, en lo que respecta una de las preparaciones más comunes de la gastronomía argentina y la que más gente reúne.

Uno de los cortes destacan entre estas alternativas por su precio, sabor y calidad, debido a que en la cocción queda **muy tierno** y se deshace en la boca de los comensales.

Cuál es el corte que no puede faltar en cualquier asado

Entre la diversa cantidad de cortes, uno de lo más recomendados es la **tapa de paleta**, que además de los asados puede cumplir un rol clave en los guisos y **estofados** o en cocciones al horno.



Una de las principales recomendaciones es retirarle con mucho cuidado un nervio y una parte del pellejo que trae, y cocinarlo a fuego lento, ya que garantizará mucha ternura y encantará a los comensales.

Fuente: Crónica