

Asado “gasolero”: tres cortes de carne para reemplazar al vacío en la parrilla sin gastar una fortuna

28/08/2023



Si bien parece cada vez más difícil hacer un asado, una de las comidas preferidas de los argentinos, siempre es importante que aquellos encargados de comprar la carne le puedan facilitar todas las herramientas al parrillero buscándole la vuelta al asunto para no gastar una fortuna.

Es que, si nos ponemos a pensar en el asado ideal, los “titulares” que salen a la parrilla están de memoria: asado, vacío, chorizo, salchicha, morcilla, las achuras y alguna “magia” de la que se encargue el parrillero.

En este sentido, y a la hora de hablar de costos, es importante conocer y probar algunas variantes que mantengan lo rico que es el asado sumado a unos números menos en el ticket.



Por eso, hoy te traemos tres cortes de carne vacuna que son ideales para quienes buscan reemplazar el vacío y acompañar el asado. Lógicamente, bastante más económicos. *¡Conocé cuáles son, acá!*

Tapa de asado

Infalible: este corte de carne, más económico que el vacío, se encuentra entre las 3 opciones para reemplazarlo cuando se piensa en un plan de prender la parrilla y pasar un momento con familia o amigos.



Para prepararla y que quede espectacular, tenés que seguir este paso a paso:

1. Encendemos el fuego y colocamos una buena cantidad de brasa por debajo de la parrilla
2. Colocamos la tapa de asado con la grasa para abajo, y espolvoreamos por encima el romero y sal gruesa. Cocinamos 30 minutos aproximadamente.
3. Damos vuelta y cocinamos otros 15 minutos. Siempre manteniendo las brasas y la temperatura de la parrilla
4. Con la parrilla caliente, hacemos como con la mayoría de los cortes sin hueso (como colita de cuadril o vacío), colocamos la tapa de asado con la grasa hacia abajo y con una buena capa de sal por arriba y romero. Recomendamos usar únicamente estos dos condimentos para que luego se le sienta bien el sabor a la carne.
5. Es fundamental mantener un fuego firme, pero que no llegue a fuerte. Dejamos la tapa de asado cocinar unos 30 minutos del lado de la grasa. Con este tiempo de cocción alcanzará para que la grasa quede doradita y la carne lista para dar vuelta y darle unos 10 a 15 minutos de fuego moderado hasta terminar.

6. La tapa de asado es un corte que se hace de manera rápida y sencilla. Una vez que la carne este lista, se lleva a la mesa en una tabla de madera para que no pierda el calor. Recomendamos cortar en bifecitos de 3 cm para ofrecer a los comensales.

Dato: En algunos lugares del país se acostumbra a cocinarla con un poco de nuez moscada, esto resulta muy sabroso. También se puede echarle, una vez cocinada, salsa chimichurri.

Tapa de bife

Otras de las opciones que aparece en el listado es la tapa de bife. Este corte, pese a que hablamos de la parrilla, también es una gran opción para acompañar de una rica salsa y unas verduras al horno.



En el caso de que se prenda el fuego y quiera cocinarse a las brasas, hay que empezar por salarlo bien. Con fuego medio, hay que colocarlo del lado con mayor grasa para que se cocine bien. Se deja por poco más de 15 minutos, para luego darlo vuelta y dejarlo apenas minutos menos. Y listo, ya está para servir.

Tapa de nalga

Finalmente, otra de las opciones económicas que aparece para reemplazar al vacío es la tapa de nalga. Si bien se puede hacer “vuelta y vuelta” como las anteriores, te pasamos la receta para hacerla rellena.



El paso a paso para prepararla es:

1. Primero hay que rellenar la carne, para ello se va a abrir el corte al medio lo más que se pueda sin romperlo. Luego se condimentará con sal, pimienta y ajo (puede ser en polvo) y se rellenará con la panceta, los tomates secos, morrón rojo y la mozzarella. Finalmente se deberá envolver y atar con un hilo matambrero.
2. Para cocinar la tapa de nalga rellena se deberá llevar a la parrilla bien caliente y la parte abierta de la carne debe mirar hacia arriba.
3. En cuanto a la guarnición, que también será rellena, habrá que saltear en una sartén con aceite la espinaca, cebolla de verdeo y puerro. Después de unos
4. minutos sumar la crema de leche.

5. Para rellenar las papas y las batatas, primero hay que cocinarlas en la parrilla envueltas en papel de aluminio unos minutos, luego las retiramos y colocamos el relleno y las devolvemos a las brasas donde se terminarán de cocinar.
6. Mientras tanto preparar el chimichurri con todos los ingredientes y ponerlo a enfriar hasta que la carne y la guarnición estén listas.
7. Servir y disfrutar de una buena tapa de nalga rellena con una increíble guarnición.

Fuente: Crónica