

Asado: los 6 consejos de los expertos para lograr la carne perfecta a la parrilla

25/09/2021



Pero más allá de las innovaciones, hay cortes de carne que deben ser una manteca, achuras que deben ser jugosas y crocantes y todo en general debe ser retirado de la parrilla en su punto justo. Hay secretos y trucos para lograr la máxima precisión y los expertos en el rubro lo saben.

El asado es un ritual que dicen que con el tiempo se va mejorando. Todo es cuestión de estar horas frente a la parrilla y saber el tiempo que le lleva a cada cosa cocinarse. Pero para los que quieran aprender más rápido y tener un manual servido, los devotos a este ritual argentino han revelado los trucos.

El libro *Secretos de Parrilla* de **Bernardo Gómez Cortázar** debe ser leído por todo aquel que quiera ser un as de la parrilla,

o simplemente tener su momento de lucidez los domingos la mediodía y recibir el auténtico aplauso al asador. Este manual reúne 6 secretos emblemáticos para lograr un asado perfecto, casi como los 10 mandamientos cristianos. Además, Cucinare tiene sus trucos y no están nada alejados de los del gran Cortázar.

1. Antes del asado

Preparar desde el día anterior las marinadas o mezclas de condimentos para adobar si se van a trabajar carnes saborizadas, con fin de poder dejarlas en refrigeración y preparar salsas que necesiten doce horas como mínimo para que sus sabores se integren.

Se recomienda revisar e iniciar los preparativos todo lo que se va cocinar, y dejarlo en aislamiento. Antes de encender el fuego, independientemente de si es carbón vegetal, leña o gas, se tiene que limpiar la parrilla con la grata o cepillo metálico.

Después de tener la parrilla perfectamente limpia, se procede a encender el fuego. La carne que está refrigerada se retira de la nevera y se deja reposar de 15 a 30 minutos (dependiendo del grosor de los cortes) o hasta que esté a temperatura ambiente, para evitar demoras en el tiempo de parrillado o cocción.

2. Manejar las temperaturas

La parrilla debe estar entre 10 y 35 centímetros de la brasa aproximadamente, a no ser que sea un caso especial que requiera mayor distancia de la fuente calórica. Es fundamental reiterar que las parrillas que son fabricadas en un ángulo en "V" deben tener una inclinación hacia delante una pequeña canal para la recolección de los fluidos.

3. Sellar las carnes

El mencionado sellado de las carnes es sencillamente un golpe fuerte de calor en superficie, que causa una coagulación de las proteínas y glúcidos y forma una especie de costra externa, la cual actúa como una protección contra una deshidratación rápida. Cuando usan asadores convencionales para el sellado, se tienen que tener unos parámetros:

La superficie de la carne tiene que estar pareja o uniforme en su corte.

Tiene que haber un fuego intenso.

No debe haber membranas que impidan la sellada y tuerzan la pieza.

No debe haber grasa externa que se queme y amargue el sabor.

La superficie cárnica es la que se sella y se deben sellar ambos lados durante la misma cantidad de tiempo.

4. La sal

No dejes de usar sal gruesa (o parrillera), porque sala a lo largo de toda la cocción. Acordate de colocarla de ambos lados de la carne, y distribuirla bien (una manera puede ser “masajeando” la carne con la sal para que se impregne mejor. Hay dos escuelas para salar la carne: quienes salamos antes o quienes salan después. NUNCA DURANTE.

5. La distribución

Repartí los trozos de carne por toda la parrilla para que luego distribuyas el fuego de manera pareja, así no dejás espacio sin cubrir (esto evita que la carne se arrebate o que no se cocine por falta de brasa). También acordate que la carne necesita una cantidad de fuego distinta que las achuras y chorizos.

6. No pinchar ni cortar la carne

Es un grave error pinchar la carne o cortarla sobre la parrilla. Porque lo que vas a lograr es que pierda sus jugos y se seque. Mejor usá una pinza o una espátula para dar vuelta la carne.

El tajo, por muy leve que sea, provoca un drenaje de los jugos más sabrosos de la carne y la deja seca. Además, puede provocar altas llamaradas, quemando la carne o incluso al cocinero

Fuente: Crónica