

Asado: ¿Qué cortes de carne baratos se pueden hacer a la parrilla y quedan muy ricos?

04/07/2024



Al momento de cuidar el bolsillo frente a la difícil situación económica que se vive en el país, los compradores buscan en el área de los comestibles, productos de segunda mano y alternativas de piezas vacunas más económicas para alivianar los gastos sin dejar de consumir.

En este sentido, así como hay cortes específicos para hacer al horno o a la cacerola, también existen otras opciones baratas que salen espectacular a la parrilla.

Por lo general, los cocineros utilizan el vacío, la bondiola o los chorizos como las alternativas clásicas que no pueden faltar en este tipo de preparación. Así, con el crecimiento exponencial de los precios de los alimentos, muchos tuvieron que achicar sus elecciones y optar por carnes más económicas.

De este modo, para cumplir con la tradición de los domingos que se comparte en familia o con amigos y conquistar el paladar de tus seres queridos sin borrar de tu menú al asado, te dejamos algunas piezas que salen bien a las brazas, no se distinguen demasiado de los típicos y su valor es notablemente más económico y amigable con tu billetera. Tomá nota, prendé el fueguito y preparate para una explosión de sabores con estas múltiples opciones culinarias y sus sencillas **recetas** y trucos para prepararlas al asador.

Cortes económicos que salen excelente a la parrilla



Mucha gente, a la hora de seleccionar sus ingredientes para hacer un asado, eligen cortes de carne de cerdo, ya que tienen un precio mucho más disminuido que los tradicionales de la res. Así, si sos de los que prefieren la carne de vaca o no sabés qué pieza del chancho elegir particularmente, estas alternativas que surgen de las dos opciones serán perfectas para vos, además de que te ayudarán a preservar el dinero de tu bolsillo y ahorrar de cara hacia el futuro.

- Tapa de la paleta:

Esta opción es una oferta inigualable para los que buscan calidad, precio y buen sabor en sus ingredientes. Es una pieza que se obtiene de la parte superior de la paleta, parte que se ubica en la pierna delantera del animal y si se la limpia bien, en cuanto a sus nervios y pielcitas, puede quedar excelente en la parrilla, estofados, guisos o al horno, casi tanto como la tapa de asado o la de nalga. Lleva una cocción rápida para que no se endurezca y queda hecha una manteca. Su valor es de \$1200 en supermercados.

- Centro de entraña:

Este es un corte muy versátil que se adapta a todos los tipos de cocción y se caracteriza por ser económico y delicioso. Es muy parecido a la entraña solo que viene con unas pieles que tenés que limpiar para evitar que se endurezca en la preparación. Es una pieza alargada y delgada que se encuentra en la columna vertebral de la vaca, pegada a su costilla. Su grasa debe estar blanca para verificar que el corte es fresco. Se puede utilizar tanto para asados, como para milanesas, guisos, estofados y otras comidas. Su valor estimado es de \$3800 el kilo.

- Pechito con manta de cerdo:

Este corte es ideal para aquellos asadores que quieren preparar una parrilla abundante para compartir con una familia numerosa, ya que contiene un gran tamaño con costillar y carne. Es una opción que sale tierna y muy jugosa al hacerla a la parrilla, proveniente de la zona de la panceta y presenta una carne húmeda, rosada y con poca grasa, que va muy bien en distintas recetas. Es una excelente fuente de vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales, que son indispensables para una alimentación saludable. Su precio estimado en supermercados es de \$3299 el kilo.

- Falda de ternera:

Se trata de un corte ubicado en la parte baja del pecho de la vaca, por detrás de la tapa de asado, que con su gran cuota de grasa y su escasez de hueso se adecua a todo tipo de recetas y con su bajo costo al presupuesto disminuido de muchos usuarios. Los carniceros lo recomiendan porque con una buena preparación y la justa selección de ingredientes que lo acompañan, queda muy bien sobre la parrilla y con un sabor similar al del asado, aunque a un precio mucho más amigable. Si bien, es polémico porque por lo general se hace al horno, mucha gente está agregándolo a sus asados, ya que tiene un valor de \$3499 el kilo, que permite cuidar la billetera.

- Riñón:

Es un corte que se consigue fácil en cualquier carnicería o en las principales cadenas de supermercados a un precio de \$2000 pesos el kilo aproximadamente. Se trata de una pieza altamente nutritivos, ya que se destacan por su alta carga de hierro y vitamina B12, siendo muy beneficiosos para aquellas personas con anemia o enfermedades afines. Queda muy bien a la parrilla y es uno de los infaltables de muchos comensales.

- Marucha:

Este corte de carne es una excelente alternativa a las carnes magras, como el clásico bife de chorizo. Muchos lo utilizan para hacer sándwiches, mientras que otros prefieren acompañarlo con papas fritas o hacerlo a la parrilla. Se trata de una pieza que se obtiene del músculo que rodea los bifes anchos, situado en la parte delantera del animal, entre el cuello y la espalda. Se caracteriza por tener una apariencia similar a cortes como la colita o la tapa de cuadril, pero a un precio mucho más accesible y aunque puede presentar

dificultades al cocinarla a la parrilla, se vuelve sumamente sabrosa y tierna cuando se prepara en el horno o a fuego lento en la cacerola. Su valor es de \$5800 el kilo.

- Tapa de asado:

Es una de las mejores opciones para cuidar el bolsillo y resulta muy sabrosa. Se cocina primero del lado de la grasa durante 30 minutos y luego se completa con otros 15 minutos del otro lado. Se sirve en lonjas de 3 centímetros. Ubicado en la parte alta y delantera de la res, cubriendo el costillar. Su nombre deriva directamente de su ubicación. En algunos lugares puede encontrarse unida al costillar como un solo corte, pero no es lo ideal, ya que tienen distintos tiempos y formas de cocción. Su valor estimado es de \$6199 el kilo.

- Punta de espalda:

Es una pieza de ternera que se considera típica de la provincia de San Juan y la región cuyana de nuestro país, no solo porque allí nació el corte como tal y se realiza con mayor frecuencia en todo tipo de preparaciones culinarias, sino que también porque aseguran que su forma guarda un peculiar parecido al mapa de dicha área. Se dice que se asemeja mucho al matambre, dado que se encuentra por encima de las costillas y por debajo de la parte ventral de la media res, es decir, desde la paleta hasta la región inguinal. Dada esta característica, hay que mencionar que es un trozo magro con huesos finos y poca grasa. Su valor estimado por kilo es de \$7000.

Fuente: Crónica