

Campeonato Federal del Asado: qué cortes eligió el ganador para preparar en su parrilla

21/06/2023



Héctor Germán Caballero, de 32 años y oriundo de Formosa, se consagró ganador de la quinta edición del **Campeonato Federal del Asado** que se llevó a cabo este domingo en la Avenida 9 de Julio de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Los participantes representaron a las 23 provincias del país y a CABA.

Caballero es oriundo de Clorinda y desde muy chico fue vinculado a la gastronomía para ayudar a sus padres. El hombre se quedó con el premio del certamen, pero ¿Qué eligió cocinar para llevarse el primer puesto?

Los cortes de carne elegidos por el

ganador

Para competir, **Caballero eligió una bondiola de cerdo a punto, unos riñones a punto y un lomo de surubí como plato regional, mientras que en la final optó por una tira de asado, chorizo y morcilla, y medialuna de vacío, todos sacados en su punto.**



Asado de tira, un clásico de los asados argentinos. Este corte piden que se pueda volver a exportar.

“El orgullo que me provoca representar a Formosa en este prestigioso torneo no me entra en el pecho. Llego ansioso y con el corazón en la mano, para entregar lo mejor de mí”, remarcó durante la competencia.



Cada parrillero deberá demostrar sus habilidades en la nueva competencia. (Foto: GCBA).

Para qué se hace el Campeonato Federal del Asado

El objetivo de este concurso es **potenciar el sector gastronómico**, promoviendo el desarrollo profesional de sus concursantes y difundiendo este clásico ritual argentino. El público pudo recorrer los puestos de venta con diferentes parrillas, fiestas nacionales y colectividades, y un escenario con propuestas culturales.

Se trató de la quinta edición de este evento, organizado por el Ministerio de Desarrollo Económico y Producción de la Ciudad de Buenos Aires por medio de BA Capital Gastronómica. **Los participantes fueron divididos en tres grupos de ocho participantes que cocinaron por separado en cada tanda.**



El objetivo de este concurso fue potenciar el sector

gastronómico. (Foto: GCBA).

Durante el lapso de una hora, cada concursante debió asar tres cortes de carne: **bondiola de cerdo, riñón y un plato regional con el corte elegido por cada provincia**, además de verduras que pueden presentarse como guarnición o, incluso, como un cuarto plato. Además, los parrilleros tuvieron que cocinar una provoleta a los 15 minutos de comenzado el desafío. Un jurado institucional y técnico fue el encargado de evaluar los platos y de seleccionar a los dos mejores de cada grupo para la siguiente ronda.

Fuente: TN