

Carnicero reveló el corte «poco conocido» que es mejor y más barato para preparar un puchero: «Riquísimo»

27/10/2023



Cuando las personas van a las carnicerías, lo más común es que pidan los mismos cortes de siempre, según lo que puedan gastar y la preparación que deseen llevar a cabo. Sin embargo, existen otras piezas de carne que son iguales de ricas y que se pueden utilizar para realizar un montón de recetas.

En este sentido, un carnicero reveló en su perfil de TikTok «maritolaurens» cuál es el mejor corte del momento para disfrutar de una comida en familia o con amigos. Esto se debe a que asegura conocer «todas las partes» de la vaca, por lo que constantemente detalla cómo aprovecharlas.

Los usuarios tienen en cuenta sus consejos y por eso posee más de 900 mil seguidores. En este caso, el video llegó a las 60

mil reproducciones: **«No vayas a comprar siempre lo mismo»**, expresó seguro y antes de explicar que existe una alternativa. Se trata de una parte del animal que, normalmente, se utiliza para hacer carne picada.

Cuál es el corte de carne alternativo para comer algo distinto y que quede igual de delicioso

«¿Querés hacerte un puchero? No pidas siempre osobuco», comenzó *«tu carnicero amigo»*, el apodo con el cual se define. *«En las carnicerías lo utilizamos para hacer la picada. Es exactamente la tapa que tiene la cogotera del animal, y lo sacamos de esta manera»*, continuó mientras mostró el procedimiento desde su lugar de trabajo.

El corte en cuestión se llama **«azotillo»** y, para separarlo del resto de las partes de la vaca, hay que tener especial cuidado. Esto se debe a que se *«desprende»* y corresponde al exterior: la idea es que se separe de manera que quede fino. *«En muchas carnicerías lo vas a encontrar pegado con el rosbif, y no va, eso no se hace»*, siguió el hombre.

Luego, sumó que el azotillo *«debe salir todo completo, hasta abajo»*. Una vez conseguido, se le quita la mayor cantidad de grasa para poder venderlo a los clientes. **«Esta carne es riquísima**, así que cuando quieras hacerte un buen puchero y no hay osobuco, no hay espinazo y no hay falda, pedí un azotillo», finalizó en la publicación.

Los usuarios opinaron que se trata de una *«buena idea»* para comer algo distinto. Quienes lo probaron, aseguran que **«es un manjar»** y que también sirve para hacer matambre, puesto que sale con un buen sabor. *«Lo mejor que comí, pero ninguna carnicería vende»*, *«Las veces que pedí, no lo tenían»*,

agregaron otros dos.

Fuente – Crónica