

«Chinchupan»: la receta de achuras que es tendencia en las redes por ser una alternativa económica

21/07/2024



El asado de los domingos es una costumbre argentina infaltable, a la que muchos no están dispuestos a renunciar ni por mal tiempo ni por el aumento en los costos de los alimentos. Así, cómo el precio de la carne se fue por las nubes, comenzaron a surgir alternativas para reemplazar los cortes principales e ideas de recetas innovadoras para preparar platillos más económicos, sin perder la tradición familiar, cómo los deliciosos “chinchupan” que hoy son tendencia en las redes sociales.

Cuando de parrilla se trata, las formas de comer las porciones son múltiples, así cómo son variados los gustos de los comensales respecto a la cocción y a los pedazos que eligen. Hay quienes gustan en comer la carne al plato con ensalada,

papas fritas o cualquier acompañamiento que vaya bien en su conjunto y otros que prefieren degustarlos entre panes, ya que esto les permite disfrutar del sabor de las piezas vacunas o de cerdo de una manera mucho más sabrosa y rendidora.

Para estos últimos, que son fanáticos de los sánduches en cualquiera de sus versiones, les daremos una propuesta diferente y curiosa para que sorprendan a sus seres queridos. Se trata de los chinchulines con pan, una preparación que nació en “Picado Fino” una parrillada rosarina y ahora es sumamente furor entre los usuarios, atrayendo a cada vez más personas a prepararlo en casa y probarlo. Es un platillo fácil de hacer y no lleva ingredientes complicados, así que agarren el anotador y pónganse manos a la obra.

La receta de “chinchupan” que es furor entre los usuarios de las redes sociales



INGREDIENTES

Para la carne:

- 1 kilo de chinchulines
- Jugo de limón
- Sal
- 1 ajo
- Pimentón
- Pimienta
- Ají molido
- El pan que más les guste
- Mayonesa (opcional)

Para el chimichurri:

- $\frac{1}{4}$ de agua
- 1 cucharada de sal gruesa
- 1 cucharada de ají molido
- 3 dientes de ajo
- Media cucharada de orégano seco
- $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre de vino
- 3 cucharadas de aceite
- 2 hojas de laurel

PREPARACIÓN

-Primero que nada van a cortarle los bordes a la pieza para quitarle el exceso de grasa y luego van a marinarlos toda la noche en un recipiente con jugo de limón, ajo, pimentón, sal, pimienta y ají molido, para que tome el sabor de los ingredientes. Al otro día, van a cortar los chinchulines en ruedas.

-Colocar la parrilla a 25 centímetros de las brasas, con fuego medio y sumar las piezas en el centro para que logren la cocción perfecta. Cocinarlas 60 minutos de cada lado mientras

se le añade jugo de limón y, si se desea, sal o salmuera.

-Mientras se hacen van a armar el chimichurri con los siguientes pasos: hervir el agua en una olla, colocarle sal y batir hasta que se disuelva. Luego de dejarla entibiar tendrán que colocarla en una botella o un frasco. Tras estos pasos, deberán colocar el resto de los ingredientes de a poco, comenzando con el ají molido, los dientes de ajo que deben estar aplastados, el laurel picado, orégano, vinagre de vino, las tres cucharadas de aceite y batir bien. Luego lo llevarán con el frasco tapado a la heladera y lo dejarán reposar, si quieren una mejor consistencia pueden dejarlo de un día para el otro, esto hará que su duración sea más larga.

-Cortar el pan por la mitad, untarle una de las rodajas con mayonesa y la otra con chimichurri, colocar una abundante cantidad de chinchulines en el centro, tapar el sánduche y disfrutar con el acompañamiento que más les guste. Sin dudas es un plato para disfrutar en familia durante el asado del domingo, no se van a arrepentir.

Fuente: Crónica