

Cocina rica y económica: cuál es el corte de carne más barato a la hora de hacer empanadas

25/08/2024



Si hay algo que resulta necesario implementar en la cocina, muchas veces, es abaratar costos, dado que la suba de precios por la inflación resulta un enemigo a tener muy en cuenta si se quiere llegar a fin de mes.

En ese sentido, **la carne es uno de los alimentos más costosos** hoy día, y preparar comidas con ella no es algo sencillo, en cuanto a números se refiere. Sin embargo, **existen alternativas si se quiere preparar un rico plato, con recetas sencillas y no tan caras.**


❌ *La mejor carne para ponerle al relleno de las empanadas y que quede jugosa. Foto: Unsplash.*

Pero, para citar un ejemplo de una comida que suele ser de las preferidas de los argentinos, como lo son las **empanadas**, hay que estar muy atentos a la hora de elegir sus ingredientes, dado que **una mala elección de la carne puede terminar arruinando toda la receta**

¿Cuál es la carne más barata y que queda bien para preparar empanadas?


La opción del roast beef para preparar empanadas puede resultar una alternativa apetitosa, tanto para el gusto como para el bolsillo

Hay que destacar que **el roast beef es sabroso y jugoso**, lo que lo hace ideal como ingrediente principal de esta receta.

 *El corte roast beef, ideal para preparar empanadas de carne. Foto: Wikipedia.*

En la actualidad, tiene un precio de alrededor de \$6.500 por kilo, y al provenir de la parte delantera del lomo, **tiene una moderada cantidad de grasa intramuscular**, lo que le da mayor **jugosidad y sabor al relleno de las empanadas**.

Un detalle importante es que, **al ser cocinada a fuego lento**, **la grasa interna del roast beef se derrite y se termina mezclando con otros ingredientes que puede tener la empanada**, como pueden ser morrones, aceitunas, huevos, cebollas, entre otros. De todos modos, **la carne siempre se mantiene tierna**, ayudando a que **su sabor siga siendo el mejor** a la hora de experimentar su degustación.

 *Empanadas, una delicia para la mayoría de los argentinos. Foto: Unsplash.*

Un truco para tener en cuenta a la hora de preparar empanadas:

Para optimizar su sabor y maximizarlo, **siempre se recomienda sellar la carne antes de preparar el relleno con los demás ingredientes.** Esta forma de llevar a cabo la cocción les permite a los jugos de la carne conservarse mejor, y se intensifica así el sabor del relleno que se obtiene al final del preparado de la receta.

Fuente: Canal 26