

Cómo cocinar carne a la olla con un corte accesible y delicioso

15/05/2024



El invierno todavía no llegó, pero el frío ya está presente y pega con fuerza en distintas partes del país. En días como estos pocas cosas se comparan a comer algo calentito y reconfortante y una gran opción es el delicioso sabor de preparar **carne a la olla**.

En esta oportunidad te presentamos una receta que tiene en cuenta que comer carne en tiempos de crisis no es para todos. Por eso, **la propuesta es con un corte de carne accesible, pero muy rico si se cocina de forma correcta.**

Al cocinarla a fuego lento junto con una variedad de verduras durante un tiempo prolongado, se logra una textura tan suave que la carne se deshace con solo tocarla con la cuchara.

Cuando los recursos económicos en casa son limitados y se

busca preparar una carne a la olla reconfortante sin gastar mucho, nada supera la opción de dirigirse a la carnicería o al supermercado en busca de un corte económico que se ajuste perfectamente a esta receta.

Cuál es el corte de carne barato, ideal para preparar a la olla

Se trata de la marucha, un corte de carne que resulta delicioso cuando se cocina a fuego lento junto con algunas verduras. A menudo pasada por alto y con un costo menor que otros cortes considerados «premium», la marucha no tiene nada que envidiarles a otras carnes en esta receta.

La clave reside en cocinar este corte, conocido en algunos lugares como bife americano, a fuego lento durante varias horas, junto con los ingredientes que se deseen agregar para acompañarlo.

La marucha, un corte del cuarto delantero de la res, es una pieza vistosa con distintos matices y sabores, cuya parte central es apreciada para la obtención de bifecitos que pueden ir cocidos a la plancha o sartén. Sorprende e impresiona por su intenso marmoleado, que le aportan un sabor muy diferente.

Fuente: Crónica