

Cuál es el corte de carne económico que combina con todo y queda perfecto a la parrilla

03/07/2024



Cuando los precios no acompañan al bolsillo, el **rebusque argentino** se hace presente y ofrece **nuevas alternativas para darse aquellos gustitos** que tanto amamos, pero a precios más amigables. De hecho, es en este contexto que los **cortes de «segunda mano»** se convierten en un aliado esencial para la comida diaria de las familias.

Dentro del amplio abanico de opciones, hay un **tipo de carne que fue adquiriendo gran popularidad** gracias a la recomendación de famosos parrilleros. Teniendo en cuenta sus características, porción magra con una capa de grasa y algunos nervios, al entrar en contacto con el calor de las brasas, **queda muy sabroso e incluso jugoso.**

¿Cuál es el corte económico que combina con todo y queda perfecto a la parrilla?

Dentro de la variedad de tipos de carne que hay en el mercado frigorífico argentino, los parrilleros y cocineros recomiendan cambiar las clásicas opciones, las cuales han sufrido un considerado aumento en el último año, por **el escondido**, un **corte vacuno que es «poco conocido»** que adquiere un sabor inigualable al contacto con las brasas de la parrilla.

Esta opción es también conocida como **arañita o bife del carnicero** y se sitúa «guardada» en el centro del cuarto trasero de la ternera, es decir, dentro de la concavidad del hueso iliaco. Dada su ubicación, esta porción tiene como principal característica que tiene una **capa de grasa que envuelve una parte magra que es sumamente suave y sabrosa.**

Si bien es un corte de carne que **se adapta a todos los tipos de cocción**, no se puede negar que la parrilla es una de las mejores versiones, ya que le aporta una **textura crocante que se entremezcla a la perfección con la jugosidad** que posee. Asimismo, se presenta como una alternativa rendidora e incluso para familias numerosas.



¿Cómo cocinar escondido?

INGREDIENTES ECONÓMICOS:

- 1 arañita de 1 kilo (porción pensada para cuatro comensales)
- 2 dientes de ajo.
- 1 cucharada de aceite de girasol, mezcla u oliva.
- 1 cucharadita de tomillo.
- 1/2 cucharadita de orégano.
- 1/2 cucharadita de sal fina.
- 1 pizca de pimienta negra.



PASOS SENCILLOS PARA OBTENER UN GRAN SABOR:

1. Para empezar con esta espectacular receta, vamos a limpiar la arañita o escondido. En este caso, se deberán retirar los tendones, nervios más gruesos, y la grasa que esté en exceso. De hecho, se estima que cuanto más magro sea el corte, más fácil será la cocción en la parrilla.
2. Luego, tendrás que hacer la «salsa» para marinar el corte de carne vacuna. Primero, picar los ajos bien pequeños, moler la pimienta negra y separar las hojas del tallo de tomillo.
3. Acto seguido, poner todos estos ingredientes en un recipiente y sumar el orégano seco en conjunto con una pizca de sal. Mezclar todas las especies, agregar la cucharada de aceite y dejar concentrar los sabores por algunos minutos.
4. Tomar la arañita y pintar con la mezcla realizada en el paso anterior. Dejar reposar durante al menos dos horas en la heladera, cubriendo el bowl con papel film o aluminio.
5. Precalentar la parrilla a fuego medio-alto durante unos

10 a 15 minutos. Finalmente, colocar la carne sobre la parrilla y cocinar hasta que el exterior este dorado y el interior este jugoso.

6. Cuando consigas el aspecto y consistencia querido, cortar en láminas de grosos medio. Servir con la compañía que más te guste: papas fritas, ensalada, en sándwich. Además, sumale un rico aderezo como salsa criolla, chimichurri o provenzal para así resaltar aún mas el sabor.

Fuente: Crónica