

¿Cuál es el corte de carne ideal para comer entre panes?

27/10/2024



En el universo de la parrilla, se busca constantemente ese equilibrio perfecto entre sabor y precio. En este contexto, hay un corte de carne, similar al **asado banderita** que, aunque es menos conocido que los tradicionales, está empezando a destacar entre los aficionados al asado gracias a su ternura y su costo accesible, perfecto para hacer una **receta** de **sandwich** por su inigualable textura.

Se trata de un corte que no solo resulta económico, sino que además es sumamente versátil, ya que se puede disfrutar al horno, en guisos o como relleno, lo que lo convierte en una opción ideal para quienes desean experimentar en la cocina sin afectar su bolsillo.

¿Cuál es el corte de carne ideal para comer entre panes?

El **bife americano** es un corte que se localiza en la parte delantera del animal, justo entre el cuello y la espalda, en lo que se conoce como la región escapular y como está ubicado cerca del ojo de bife, se le otorga el apodo de “tapa de ojo de bife”. Este músculo no se utiliza de manera intensa, lo que contribuye a su ternura media, haciéndolo ideal para quienes buscan un sabor sabroso pero suave.

Se presenta como una pieza atractiva, con diferentes tonalidades y matices, y su parte central es especialmente valorada para preparar bifés que se pueden cocinar a la parrilla, en sartén o a la plancha. Además, se destaca por su notable marmoleado, que le otorga un sabor distintivo y jugoso.

Este corte de carne tiene una textura menos blanda que la del lomo o el cuadril, que son las piezas más cercanas. A su vez, presenta un cartílago que a veces atraviesa la carne, pero si esta parte resulta dura, se puede retirar fácilmente cortando los bordes con un cuchillo, sin dejar de tener en cuenta que si el animal es más joven o un novillo, este cartílago es casi imperceptible, lo que mejora aún más su disfrute.

Actualmente, este corte se vende en supermercados y carnicerías a un precio aproximado de \$6999.

Receta y secretos para cocinar el “bife americano” y que quede jugoso para **sandwich**.

Ingredientes:

- 500 g de bife americano
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados

- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de pimentón (puede ser ahumado)
- 1 cucharadita de orégano seco
- Sal y pimienta al gusto
- Pan de miga o telera (pan tipo sándwich argentino)
- Opcionales: lechuga, tomate, cebolla y mayonesa o chimichurri

Instrucciones:

-En un bol, combina el aceite de oliva, el ajo picado, la salsa de soja, el jugo de limón, el pimentón, el orégano, la sal y la pimienta. Esta marinada le dará un sabor auténtico argentino y ayudará a mantener el bife jugoso.

-Coloca la carne en una bolsa de plástico o en un recipiente. Vierte la marinada sobre la carne y asegúrate de que esté bien cubierta. Deja marinar en la heladera por al menos 30 minutos, aunque sí lo dejas un par de horas o toda la noche mejor.

-Saca el bife de la marinada y deja que tome temperatura ambiente durante unos 30 minutos. Calienta una parrilla o sartén a fuego medio-alto. Cocina el bife por unos 4-5 minutos de cada lado, o hasta que esté dorado y cocido a tu gusto.

-Deja reposar la pieza un par de minutos antes de cortarlo en tiras. Toma el pan de miga o telera y coloca las tiras de carne. Agrega lechuga, rodajas de tomate y cebolla, y un toque de mayonesa o chimichurri, que son clásicos en los sándwiches nacionales. Listo, disfrutá.

Fuente: Crónica