

Cuál es el corte de carne que puede reemplazar al asado y cuesta la mitad de precio

11/06/2024



A la hora de ahorrar en el área de los comestibles, muchos usuarios eligen productos de segundas marcas o incluso buscan alternativas de piezas vacunas para hacer de sus recetas, platillos más accesibles y rendidores. En este sentido, en su intento por hallar las mejores ofertas, los comensales encontraron un corte de carne que reemplaza muy bien al asado y cuesta la mitad de su precio.

Se trata de una opción que cuida el bolsillo de los cocineros, permite cumplir con la tradición de la parrilla de los domingos y cuenta con una multiplicidad de formas de preparación que incluyen el horno, los estofados o guisados y las milanesas.

Así, si te gusta sorprender a tus seres queridos desde la conquista de sus paladares, pero ya no sabes cómo

maravillarlos, dado que la complicada situación económica que atraviesa el país no ayuda, tenemos la variante de carne perfecta para vos, que te ayudará a mejorar el sabor de tus comidas y alivianar los costos de tus compras diarias, ya que su kilo sale menos de \$ 4000 y su consistencia se adapta a cualquier cocción.

¿Cuál es el corte de carne económico que sustituye muy bien al asado?

Hablamos de la falda de ternera, un corte ubicado en la parte baja del pecho de la vaca, es decir, por detrás de la tapa de asado, que con su gran cuota de grasa y su escasez de hueso se adecua a todo tipo de recetas y con su bajo costo al presupuesto disminuido de muchos usuarios.

Los carniceros lo recomiendan porque con una buena preparación y la justa selección de ingredientes que lo acompañan, queda muy bien sobre la parrilla y con un sabor similar al del asado, aunque a un precio mucho más amigable.

Pero aunque es una alternativa que sale tierna y jugosa en cualquiera de sus formatos, la falda como corte siempre causó polémica entre los consumidores, ya que al tener un valor más reducido, muchos consideraban que no se encontraba a la altura de opciones estrella como el vacío, el matambre, la entraña o la bondiola.

Así, ahora que la búsqueda de alternativas económicas de piezas vacunas se acrecentó, al igual que las recetas baratas de platillos tradicionales, la misma se popularizó, convirtiéndose en uno de los más elegidos y recurrentes de los argentinos.

Si bien queda muy bien en cualquier comida, antes no solía utilizarse para parrillas o milanesas, ya que prefería optarse

por cortes más costosos, sin embargo, hoy es uno de los más pedidos, e incluso muchos lo utilizan en todo tipo de comidas, con el fin de abaratar sus gastos.

Receta de falda a la parrilla para que te quede espectacular

INGREDIENTES:

- 1 kilo de falda de ternera
- Orégano seco
- Sal parrillera
- Pimienta



PREPARACIÓN:

-El primer paso es tener lista la parrilla. Después de limpiar los hierros con un papel diario abollado para evitar que la suciedad afecte el sabor de la carne, hay que prender el fuego y dejarlo hasta que tome la temperatura exacta. Un consejo para saber cuando está, es acercar la palma de la mano a 10 cm y ver cuál es su calor, si empieza a quemar después de los 10 segundos es porque ya está lista para colocar la comida.

-Antes de colocar la carne, la van a condimentar. Sobre una bandeja van a colocar las piezas y le van a esparcir sal gruesa de ambos lados, pimienta y orégano seco.

– Poner la carne sobre la parrilla con la piel hacia abajo y dejar cocinar a fuego medio durante una hora, sin moverlo.

-Transcurrido ese tiempo, dar vuelta y dejar asar por media hora más, o hasta que alcance la ternura deseada

-Retirar la pieza del fuego y cortar sobre una tabla de madera. Listo, ya está lista para disfrutar.

Receta de falda al horno

INGREDIENTES:

- 1 kilo de falda parrillera
- 3 papas
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- Romero y orégano fresco
- 1 vaso de vino blanco
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Agua y un cubito de caldito de verduras
- Laurel

PREPARACIÓN:

– Licuar o mixear el vino blanco, el cubo del caldo y los dientes de ajo. Reservar.

-Aceitar una fuente apta para horno. Condimentar la carne con sal y pimienta.

- Poner la falda en la fuente, puede ser cortada o entera, agregar el romero y el orégano fresco, y unas hojas de laurel.
- Esparcir por encima la cebolla cortada en trozos generosos y agregar el líquido preparado en el punto 1, de ser necesario agregar agua para tratar de cubrir gran parte de la carne.
- Llevar la fuente a horno precalentado a 180 grados durante media hora. Pasado el tiempo, dar vuelta la carne y agregar más agua para evitar que se seque. Dejar cocinar unos 40 minutos más.
- Mientras la carne se cocina, cortar las papas en cubos y ponerlas en una bandeja, condimentarla con orégano, pimentón y romero, y rociar con aceite de oliva por encima. Llevar al horno y dejar cocinar diez minutos.
- Cuando esté todo listo, servir la carne, las papas y la salsita de la cocción, y listo.

Fuente: Crónica