

Cuál es el corte de carne sabroso que se cocina al horno y queda perfecto

05/07/2024



El **asado** es un clásico de los fines de semana y la excusa perfecta para juntarte con amigos o familiares. Sin embargo, con las **bajas temperaturas que azotan a gran parte de Argentina**, la cocción al aire libre se convierte en una verdadera odisea. Ya sea porque el fuego no prende con la rapidez esperada o por el frío de los cocineros, se deben buscar **nuevas alternativas para disfrutar de la carne**.

Si no tenés ganas de enfrentar al ambiente helado o no tenés el tiempo suficiente para encarar el místico ritual de la parrilla, podés optar por cocinar algún corte al **cálido calor del horno de tu hogar**. Aunque esta cocción suele no ser tenida en cuenta porque pierde el «crocante» de las brasas, hay que destacar que **adquieren un interior tan jugoso y sabroso que vale la pena probar**.

Antes de señalar cuál es el **tipo de carne que queda suave como una manteca**, hay que tener en cuenta ciertos consejos fundamentales para que adquiera esta consistencia: prestar atención a la calidad del trozo, es decir, **debe tener un color brillante, no ser opaca y la grasa debe ser blanca y no amarillenta**.

¿Cuál es el corte de carne que queda riquísimo al horno?

La **nalga** es un corte vacuno clásico que se utiliza, principalmente, para realizar milanesas u otros platos a la cacerola, ya que se trata de porciones finas con poca grasa. Sin embargo, pocos conocen que su versión en «**tapa**» puede cocinarse al horno y adquiere una jugosidad completamente admirable.

En sí, se encuentra en la parte superior de la nalga del animal. Dada su específica ubicación dentro del animal, se destaca que es un trozo con forma de triángulo y que tiene una **capa fina de grasa** en uno de sus lados, este componente es el que se encarga de aportar tanto el sabor como los líquidos de cocción.

Su textura es tierna, de hecho, se considera una de las carnes más sabrosas debido a su equilibrio perfecto entre carne magra y tenor grasa. Además, gracias al tipo de pastura que tienen las especies de vacas, **su gusto es completamente inigualable** mientras aporta desde vitaminas A y E, y antioxidantes.

Este corte es ideal para cocinar al horno o a la cacerola, y es perfecto para hacer cortes en forma de «churrasco» o simplemente para disfrutar de una buena pieza de carne al estilo argentino. Teniendo en cuenta estas características, **podés acompañar con todo tipo de guarnición**.



Tapa de Nalga al horno

INGREDIENTES QUE NECESITAS:

- 1 tapa de nalga de 1.500 gramos (aproximadamente para familia tipo, 4 personas).
- 1 cucharada de provenzal.
- 1 cucharada de pimentón dulce.
- 1 cucharada de orégano.
- 2 cucharadas de aceite.
- Sal fina.
- Pimienta negra molida o en grano.



LOS PASOS A SEGUIR:

1. Para empezar con esta preparación, vamos a limpiar la tapa de nalga. Este paso consta en sacar toda aquella grasa excedente que se pueden encontrar en el corte y los nervios que puedan llegar a endurecer el plato final. Reservamos en un plato.
2. En un recipiente, poner provenzal (ajo y perejil), pimienta negra molida, pimentón dulce, orégano y las dos cucharadas del aceite. Revolvemos y dejamos reposar por unos minutos.
3. Acomodamos la carne en una asadera, previamente pintada con aceite o manteca, y embadurnamos con la salsa saborizante realizada con anterioridad. Mandamos a la heladera por unos 20 minutos.
4. Llevamos al horno fuerte por unas dos horas aproximadamente. Cuando este por la mitad de tiempo de cocción, damos vuelta el corte de carne y ponemos una

nueva capa de la mezcla de especias.

5. Pasado entre 20 o 30 minutos, apagamos el fuego y dejamos que los jugos internos de la carne se condensen con la temperatura que queda en el horno. Sacar del calor y servir con la guarnición que más te guste.

Fuente: Crónica