

# Denver Steak: El corte de carne poco conocido que sale super tierno a la parrilla

10/11/2024



¿Cansado de los mismos cortes de carne? Prepárate para descubrir un nuevo favorito: el **Denver Steak**. Este corte, proveniente de la parte superior de la paleta de la res, está conquistando los paladares más exigentes gracias a su ternura y sabor intenso.

¿Por qué es tan especial?



- **Ternera de primera:** El Denver Steak se extrae de un músculo poco utilizado del animal, lo que resulta en una carne extremadamente tierna y jugosa.
- **Marmoleado perfecto:** Su grasa intramuscular, distribuida de manera uniforme por toda la carne, le confiere un sabor rico y una cocción perfecta.
- **Versatilidad en la parrilla:** Aunque es un corte relativamente nuevo, el Denver Steak se adapta a diversas técnicas de cocción. A la parrilla, alcanza su máximo potencial con una cocción rápida a fuego medio-alto que sella los jugos y crea una costra dorada.



### ¿Cómo prepararlo?

1. **Selecciona un buen corte:** Busca un Denver Steak con un marmoleado abundante.
2. **Sazona con moderación:** Sal y pimienta son suficientes para resaltar su sabor natural.
3. **Cocina a la parrilla:** Sella la carne a fuego alto y luego reduce el calor para cocinarla hasta el punto deseado.
4. **Descansa antes de servir:** Permite que la carne repose unos minutos antes de cortarla para que los jugos se distribuyan de manera uniforme.

### ¿Con qué acompañarlo?

- **Clásicos de la parrilla:** Chimichurri, ensaladas frescas y papas al rescoldo son opciones infalibles.
- **Toque gourmet:** Una salsa de reducción de vino tinto puede elevar la experiencia a otro nivel.

### ¿Dónde encontrarlo?

Aunque no es un corte común en todas las carnicerías, cada vez son más los establecimientos que lo ofrecen. Consulta con tu carnicero de confianza o busca restaurantes especializados en carnes.

**¡Anímate a probarlo!**

La imagen principal es ilustrativa y fue creada con inteligencia artificial.