

Destronó al asado: el corte de carne «secreto» que es furor en las parrillas argentinas y cuesta menos

20/06/2026



*“No hay vida más arrastrada
Que la del pobre carrero
Con la picana en la mano
Picando al buey delantero”.*

La canción se llama *El carretero*, la escribió el payador uruguayo **Arturo de Nava** y la popularizó **Carlos Gardel**, cien años atrás. La letra relata la forma en que un precario trabajador rural picanea a sus bueyes mientras transporta una

pesada carga. También era una práctica común de la vida en el campo: la de arrear el ganado, especialmente a los animales más bravos, usando la picana eléctrica, para que se movieran y no atascaran la tropa. **Y lo hacían picando cerca de la cadera de la vaca.**

En ese lugar del animal, en la parte externa del cuadril, es donde sale el corte para el asado más fascinante del sudeste americano, y debe su nombre al instrumento que usaba aquel pobre carrero: **la picana**. Y que, hay que decirlo, todavía se usa, aunque los manuales de bienestar animal y manejo del ganado indiquen, de acuerdo con la norma internacional, que no debe haber más del 3% de animales picaneados por tropa (es decir, 1 animal cada 33 animales).

“La picaña y la tapa de cuadril son lo mismo”, cuenta el sommelier de carne **Nicolás Borenstein**. “Cuando se usaba la picana para subir los animales al camión en su etapa final le daban en la tapa del cuadril. Y a veces pasaba que, ya faenado el animal, aparecían hematomas en el músculo que hacían que el corte se degradara y por ende fuera más barato, de ahí su popularidad”, añade.

Cuentan que fueron los brasileños los primeros en asar la picaña en el *churrasqueiro*, la parrilla verdeamarela (de ahí que le digamos picaña, derivado del término portugués *picanha*), pero son los uruguayos quienes cantan yo primero, **como casi siempre**, y a las pruebas se remiten. Como sea, en la Argentina la picaña experimenta sus días de gloria a las brasas. Pero cuidado, una cocción negligente puede hacer que el corte salga seco y duro. Por eso, **Foodit** consultó con expertos para saber cómo cocinarla y lograr un resultado sobrenatural, tierno y sabroso.

Y ya sabe, si no la encuentra por su famoso nombre, puede pedírsela al carnicero así, en criollo: ¿Tapa de cuadril tiene?

Cómo asar la picana, picaña o picanha

Desde Madre Rojas, el restaurante especializado en carnes y vinos de Villa Crespo, y conducido por el chef **Juan Ignacio Barcos**, explican cuál es la característica más distintiva de la picaña: la grasa. “Y por esta razón es muy positiva su reacción a la [maduración](#) y filtración, más allá de la alimentación del animal”, amplían.

Se trata de una carne muy amable y fácil de preparar a la parrilla, con una textura hiper tierna y jugosa. “Recomendamos siempre retirar el exceso de grasa en su cobertura y los tejidos de la cara que dan contra la riñonada, y si pueden madurarla veinte días, cuando está envasada al vacío, mucho mejor porque se realza su sabor”.

“La picaña es un corte básicamente magro. O sea que no tiene grasa intramuscular. Solamente tiene una capa de grasa arriba. Para mí hay dos formas de hacerla: la mejor, que es hacerla a la parrilla, y la otra, colgada a la llama”, cuenta **Pablo Antoyán**, asador experto de Todo Brasas. “Cada picaña debe pesar aproximadamente un kilo trescientos, un kilo y medio. **Lo mejor es hacerle un cuadrillé, es decir, cuadraditos con cuchillo en la parte de la grasa, y agregarle sal y pimienta**”, añade.



Shutterstockcuadril

Cuenta Antoyán que si hacés la picaña a la parrilla es mejor disponerla sobre los fierros bien calientes a una altura de dieciocho o veinte centímetros del lado de la grasa: “Como va a disminuir mucha grasa, la idea es que ahí esté la brasa fuerte, que la mano te aguante alrededor de seis segundos. Ahí va a estar cocinándose aproximadamente quince minutos, se va a dorar la parte de grasas y se va a desgrasar. Después, al rotarlo, la brasa tiene que estar en un punto medio, es decir, que la mano aguante entre ocho y nueve segundos. Ahí lo dejás aproximadamente cuarenta minutos”.

Desde el equipo de Madre Rojas, explican que la picaña es un corte de carne muy amable y fácil de preparar a la parrilla, con una textura hiper tierna y jugosa. Y aportan una manera de cocinarla distinta: “Recomendamos cortar bifés de 2 cm, atemperar y cocinar la carne jugosa con mucho fuego”.

“Es un corte que se disfruta y queda más sabroso cuando está a punto. Es un corte triangular. ¿Qué va a pasar? Que la parte más gruesa va a tener varios puntos de cocción. A punto, jugoso. Mi consejo es que en la parrilla, en una hora y cuarto, una hora y veinte se puede tranquilamente tener una picaña a punto”, cierra Antoyán.

Fuente: La Nación.