

Día Nacional del Asado: cómo hacer una parrillada completa y gastar solo \$1800 por persona

11/10/2023



No se puede negar que el asado representa fielmente la idiosincrasia y cultura de los argentinos, ya que no solo hace honor a los sabores tradicionales del campo, sino que también es un reflejo de la unión familiar o la amistad. Por este motivo y con el objetivo de homenajear a esta comida que une a todas las personas sin importar edad, clase social ni ideología, cada 11 de octubre se celebra el Día nacional del Asado. Este dato puede ser útil para el Día de la Madre.

Pese a ser un clásico de la gastronomía argentina y el fanatismo que genera alrededor del territorio, por los reiterados aumentos de precios que sufren cada uno de los cortes famosos que se cocinan al asador, se hace cada vez es más difícil poder adquirir este riquísimo menú ya sea en grupo

o individualmente tanto en los restaurantes y parrillas como en la misma casa.

Si bien estamos atravesando tiempos difíciles en cuanto a la economía, aún se puede disfrutar de los asados gracias a que existen varios cortes que poseen las mismas características que los favoritos de todos los domingos y que son más amigables a los bolsillos de la sociedad actual. Por este motivo, en esta oportunidad, te presentamos seis piezas de carne que cuentan solo \$1800 por persona.

A este buen precio que se pueden encontrar tanto en carnicerías como en supermercados de todo el país, también hay que recordar que está vigente la devolución del IVA (21% del monto de frutas, verduras, lácteos, panificados, carnes y el resto de los productos que componen la canasta básica) a través de la compra con débito. Además, una buena opción para conseguir los productos aún más baratos es utilizar la app de Banco Provincia, Cuenta DNI, que devuelve alrededor del 35% de los gastos.



Asado bueno, bonito y barato

La base de un excelente asado está en tener la cantidad de

huesos, grasas justa y sabor, por estos motivos **el asado es el corte predilecto para la parrilla**. Sin embargo, su precio trepo hasta las nubes y cada vez menos personas acceden a él. Si se quiere ahorrar sin dejar de darte ese gustito que da comer la pieza con la mano, se recomienda cambiarlo con **falda parrillera que ronda los \$1000 el kilo gracias a que se encuentra dentro del programa Precio Justos**.

El vacío, la entraña, la colita de cuadril y el lomo son las piezas magras más populares, pero también se destacan por ser las más costosas, ya que en muchos supermercados e incluso carnicerías el kilo superan los \$3500. Para poder reemplazarlos, una buena opción es utilizar **marucha**, corte compuesto por músculo que está protegido por una gruesa capa de grasa, que cuesta unos **\$2500 el kilo**.

La bondiola es otro de los infaltables en los asados dado que es un muy sabroso y hasta desprende un olor irresistible cuando se cocina a la parrilla, pero así como es de los preferidos de todos, implica también un importante presupuesto. En este caso, podés utilizar el **pechito de cerdo que cuesta en promedio \$1600 el kilo**. Además, tiene el plus de tener hueso y concentra aún más sus jugos.



En los últimos años, a raíz del aumento de los precios, el pollo a la parrilla se ha convertido en uno de los aliados más importantes de la parrilla, sin embargo, si querés aprovechar al máximo tanto el presupuesto como la carne en sí, lo ideal es comprar la conocida **«pata y muslo»** o **«cuarto»** que es **vendido a unos \$1200 el kilo.**

Las achuras son sumamente riquísimas y completan a la perfección al asado, pero también sufrieron un fuerte aumento. Una buena opción para darte el gustito y no gastar una fortuna, **los chorizos, la morcilla y las salchichas parrilleras son piezas ideales que no superan los \$1000.** Asimismo, se destaca que no hace falta comprar grandes cantidades porque se pueden compartir.

Todos estos cortes mencionados son los más baratos en el mercado actual, aunque es importante destacar que los precios dependen de muchos factores. Mas allá de esta cuestión, también es fundamental entender que **no se necesitan conocer con anticipación estas carnes porque sus cocciones y tratados no tienen grandes secretos** porque comparten la misma textura que las carnes tradicionales.



Fuente: Crónica