

Económico y tierno: el corte de carne que pocos conocen y se puede hacer a la parrilla

30/06/2024



El **asado** es una comida sagrada para los argentinos y una excusa excelente para juntarse con los seres queridos. De hecho, a pesar de la situación económica del país, no se ha dejado de lado la parrilla, aunque sí se buscaron **cortes alternativos que sean más económicos que los clásicos y que queden igual de sabrosos.**

Dentro de la variedad de alternativas que se presentan en el mercado frigorífico de nuestro país, **hay un tipo de carne que fue adquiriendo gran popularidad gracias a que es muy jugoso y adquiere una consistencia sumamente sublime** cuando se lo enfrenta a cocciones largas, ya sea en olla o brasas.

Si estás buscando una **opción buena, bonita y barata** para tirar a la parrilla durante este fin de semana o simplemente querés darte un gustito con el aguinaldo, no podés dejar pasar esta

recomendación que te traemos. Ya no tenés excusas, solo falta poner las manos a la obra y disfrutar de este clásico menú argentino.

¿Cuál es el corte de carne económico que queda ideal a la parrilla y reemplaza a la tapa de asado?

La palomita es un corte de carne muy popular en las cocinas argentinas, ya que su precio es mucho más accesible a comparación de las clásicas opciones. A pesar de ser un trozo considerado de «segunda» calidad, se caracteriza por tener una **consistencia muy tierna, jugoso como así también fibroso**.

En sí, está ubicada en el costado interior y delantero de la paleta entera, es decir, está agarrada al húmero (hueso/articulación de las patas) y la punta al omoplato (espalda). Por esta característica, **se tiene en cuenta que su blandura dependerá del tipo de cocción que se le dé, es decir, cuanto más larga la cocción, más tierna será la porción**.

Es principalmente utilizado para preparaciones hechas en ollas o cazuelas, ya que se considera que su contacto con líquido/jugo le aporta una impecable consistencia que asemeja a una carne desmechada. Sin embargo, si te animas a cocinar la Palomita a la parrilla, lograrás una **carne muy similar a la tapa de asado con una jugosidad para chuparse los dedos**.



¿Cómo cocinar la palomita a la parrilla?

INGREDIENTES NECESARIOS PARA QUE LA PREPARACIÓN TE SALGA DIGNA DE UN RESTAURANTE:

- Una palomita de un kilo más o menos.
- Sal gruesa.
- Pimienta negra.
- Ajo.
- Pimentón.
- Orégano.
- Aceite de girasol, mezcla u oliva.



EL PASO A PASO QUE TENÉS QUE SEGUIR:

1. Antes de iniciar con el preparado del corte de carne, hay que preparar y precalentar la parrilla donde cocinaremos. Para ello, encender fuego con carbón y trozos de madera, la cual le dará un sabor ahumado. Cuando tengas una buena consistencia y la temperatura este a medio, poner las brasas y dejar que el metal de la parrilla entre en calor.
2. Luego de acondicionar el lugar de cocción, tomar el trozo de palomita y embadurnar con una fina capa de aceite de girasol, mezcla, oliva o la que tengas en tu casa. Acto seguido, condimentar con una pizca de sal gruesa y pimienta negra que debe estar previamente molida.
3. En un recipiente pequeño, mezclar las especies secas (orégano y pimentón/ají molido) con el ajo picado en cubitos bien chiquitos y una pizca de sal. Revolver todo junto con una cucharadita de aceite e incorporar como si fuera «pintura» en todo el corte de carne a utilizar.
4. Colocar la palomita en la parrilla caliente y cocinar

por unos 20-25 minutos por cada lado, así vas a obtener un punto jugoso y sabroso. Tené en cuenta que se recomienda no pinchar con tenedor para evitar que se escapen los líquidos naturales del trozo de carne y solo tenés que girarla una vez, para evitar que se reseque.

5. Pasado el tiempo de cocción, cuando el exterior este dorado y el interior rosado, retirar el corte del fuego y dejarla reposar por unos 10 minutos antes de cortarla. Esta acciono permitirá que los jugos interiores se redistribuyan por toda la porción, intensificando así su sabor y textura. Servir en compañía de una ensalada, papas fritas o lo que más te guste.

Fuente: Crónica