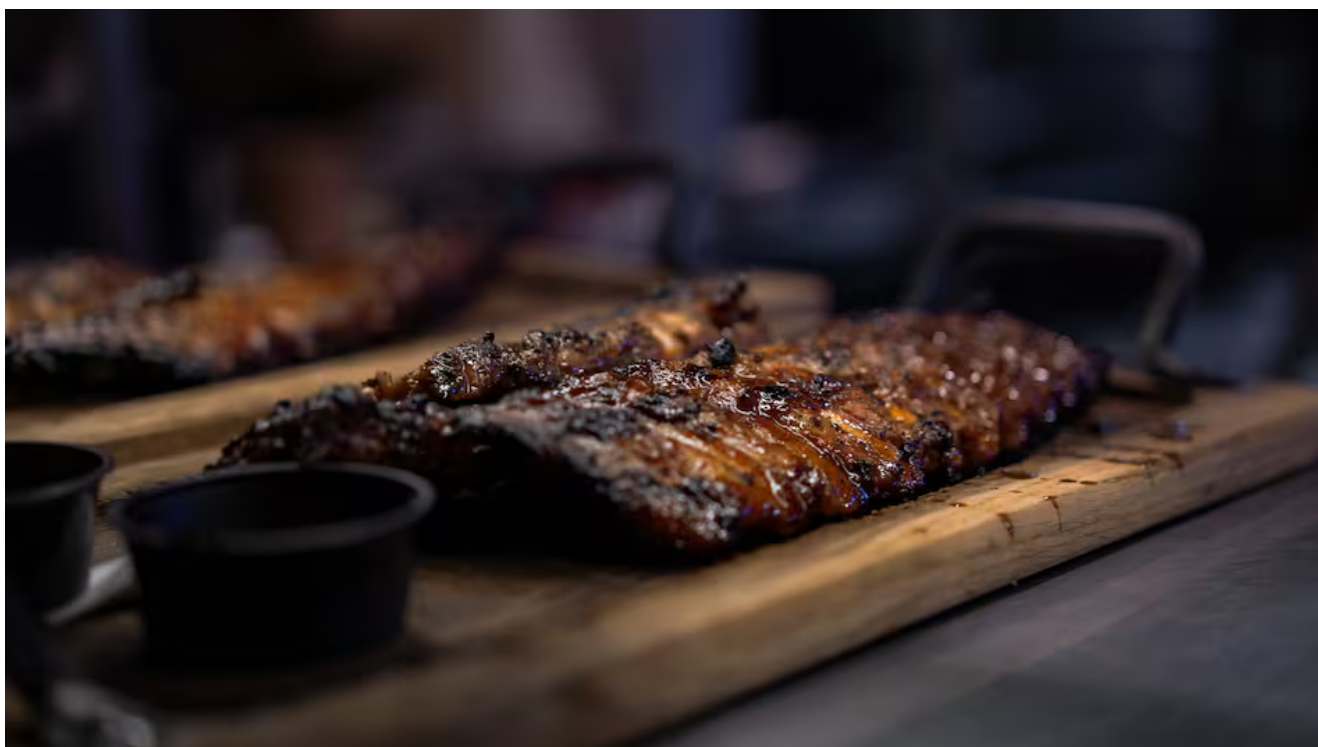


El asado perfecto: El exótico ingrediente para reversionar el costillar y conquistar a los comensales

02/12/2025



El **asado** es una tradición argentina que siempre está presente en la mesa familiar. Es un clásico de domingo para reunirse, pero, también un ritual “para cortar la semana” en la **juntada entre amigos**. Cada persona, amante de la parrilla, tiene sus secretos con sus maneras y diversas técnicas de cocinar.

Y una de las **recetas poco conocida** por el común de la gente que cuando empieza a conocerla queda cautivada se gana el paladar de los comensales. De esta forma, el ingrediente secreto sale a la luz en la conversación doméstica y, pasa a formar parte de los condimentos de la alacena parrillera tras haber degustado el exótico sabor que le da.



un asado distinto Foto: Freepik

Se trata de la **sidra**, una bebida clásica de fin de años con la cual se brinda cada **Noche Buena** y año nuevo. Y, ahora, quienes no conocían este truco, podrán experimentar una nueva manera de disfrutar del costillar y, vuelve a este plato tradicional en uno **gastronómico, único y más suave**, con un sabor caramelizado y de aroma irresistible.



Sidra, ingrediente secreto Foto: Freepik

Preparar un costillar a la parrilla con un toque de sidra

- Elegir un buen costillar con 10 a 12 costillas, con grasa pareja y carne firme. Lo ideal es que pese entre 4 y 6 kilos
- Armar el fuego con leña o carbón. Si es leña debe ser dura porque es necesario el calor pareja durante al menos 3 horas
- Rociar el costillar con sal gruesa y pimienta o ají molido
- Agregar medio vaso de sidra sobre la carne y, dejarlo reposar 20 minutos para que absorba el sabor
- Cocción lenta, con el hueso hacia abajo
- Colocar el costillar con los huesos hacia el fuego, a unos 40 cm de la brasa y, mantener el calor moderado. Este lado se cocina durante unas 2 horas y media

- Cada media hora, rociar el costillar con un poco más de sidra, lo cual ayuda a mantener la carne húmeda, tierna y le da el sabor característico
- Pasadas las 2:30 hs, hay que darlo vuelta para dorar el lado de la carne que se cocina entre 20 y 30 minutos. Se puede volver a rociar con sidra
- Clavar un cuchillo entre las costillas y, si entra fácil y sale jugoso, está listo. La grasa debe estar derretida y la carne, firme pero blanda
- Retirar el costillar y dejarlo reposar 10 minutos antes de cortar