

El asado se reinventa: las 3 costumbres que los parrilleros modernos dejaron en el pasado

06/12/2025



El **asado** es más que una comida: es un ritual que define buena parte de la **identidad argentina**. Sin embargo, lo que durante décadas se consideró una verdad absoluta en materia de parrilla está siendo revisado por una **nueva generación de cocineros** que buscan perfeccionar el arte del fuego sin renunciar a su espíritu tradicional.

En los últimos años, los **principales restaurantes de carnes del país** comenzaron a replantear algunas costumbres históricas. Lejos de la improvisación o del exceso de cocción, hoy se **prioriza la técnica, el conocimiento del producto y el respeto por los distintos puntos de cocción**.



Las costumbres que los parrilleros modernos dejaron en el pasado. Foto: Freepik.

Este cambio se hace visible en **propuestas gastronómicas que reivindican el sabor original de la carne** a través de métodos más precisos y cuidadosos.

Los 3 nuevos mandamientos del asado: lo que ya no se hace en las parrillas

El primer hábito que está quedando atrás es **colocar toda la carne en la parrilla desde temprano**. Esta práctica, común en las parrillas de antaño, buscaba anticipar la demanda, pero terminaba arruinando la textura y el sabor.

Actualmente, los parrilleros profesionales trabajan con tiempos controlados y preparaciones a pedido, **garantizando cortes jugosos, frescos y con un punto exacto de cocción**.



Las costumbres que los parrilleros modernos dejaron en el pasado. Foto: Pixabay

El segundo aspecto que se transformó es la **presentación y cocción uniforme de todos los cortes**. En el pasado, era habitual que distintas piezas compartieran el mismo tratamiento térmico y llegaran al comensal con un nivel de cocción excesivo.

El tradicional brasero de mesa, que continuaba cocinando la carne mientras se comía, también cayó en desuso. En la actualidad, los especialistas **diferencian cada tipo de corte y utilizan técnicas específicas según su grosor, grasa y origen**, logrando resultados más equilibrados y sabrosos.

El tercer cambio tiene que ver con la diversificación del menú. La parrilla dejó de limitarse al clásico combo de costilla, vacío y chorizo. Los nuevos espacios gastronómicos **incorporan cortes no tradicionales, carnes maduradas y embutidos artesanales** elaborados con materia prima

seleccionada.



Las costumbres que los parrilleros modernos dejaron en el pasado.

Además, las guarniciones ganaron protagonismo: **los vegetales a la parrilla, las calabazas asadas, los boniatos y los espárragos al rescoldo** se convirtieron en complementos habituales, incluso entre quienes no consumen carne.

El resultado es una **reinterpretación del asado argentino** que combina tradición y modernidad. La técnica y la calidad de los ingredientes reemplazan la rutina y la improvisación. El fuego, eterno protagonista de la parrilla, sigue siendo el mismo, pero la mirada sobre él cambió. En la actualidad, el asado no solo un símbolo de reunión, sino también una **expresión de innovación culinaria** que revaloriza uno de los mayores símbolos del país.

Fuente: Canal 26