

El carnicero que aconseja a sus clientes por las redes sociales: “Lo que no quieren que sepas”

21/03/2023

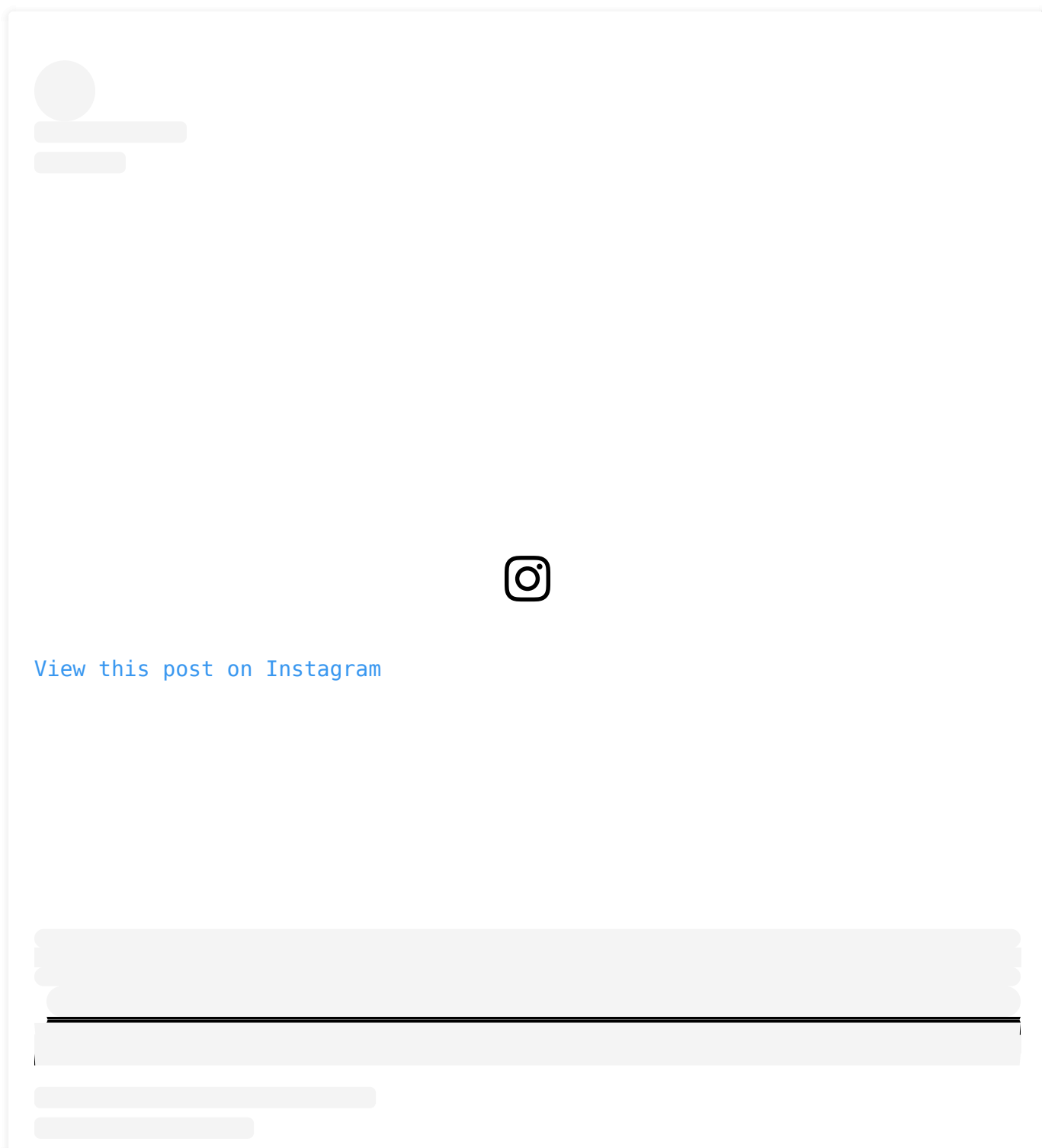


Las redes sociales son un mundo totalmente aparte. Dentro de su universo, los argentinos no son ajenos a la realidad golpeada por la inflación en nuestro país. Por ello, algunos usuarios utilizan estos medios para ayudar a otros a encontrar soluciones prácticas a problemas o, incluso, para aconsejar a la hora de hacer las compras. Este es el caso de “Marito” Laurens, un carnicero que se hizo conocido por dar tips a la hora de ir al mercado.

Oriundo de Ituzaingó, Buenos Aires, Mario tiene 35 años y se dedica al rubro de la carne desde sus 17. Actualmente, alquila

un espacio dentro de un supermercado, aunque optó por no revelar la dirección del local, escenario donde graba sus videos para sus redes sociales.

Laurens comenzó a filmar contenido a mediados de 2022, luego de que varios clientes le contaran que, en otras carnicerías, les vendían carne en mal estado o pollo con olor desagradable. “Yo cuento lo que el carnicero no quiere que sepas”, le dijo a *TN*.



Además de algunos sketches humorísticos, su contenido gira en torno a dar consejos a la hora de ir a comprar carne. Comenta los mejores cortes de carne para hacer diferentes comidas, como estofados, milanesas y asado. Todo, a través de su canal de Tik Tok e Instagram (@maritolaurens), donde acumula más de 350 mil seguidores entre ambas redes.

Ante la consulta de **TN**, brindó varias recomendaciones para tener en cuenta al momento de comprar carne.

Consejos para comprar carne

- **Prestar atención a la balanza** mientras cortan la carne, porque algunos carniceros pueden aprovechar el descuido.
- **Chequear el color de la carne:** tiene que ser rosa o crema.
- Al comprar carne picada, **la bandeja debe estar seca**, no debe tener agua ni sangre. Si larga agua y parece colorante es porque la carne fue “maquillada” para que la grasa tome el color de la carne.
- A la hora de comprar **achuras**, el cliente tiene que preguntar qué día llegaron a la carnicería y debe llevarse la que haya sido despachada el mismo día. Asimismo, **tiene que olerlas antes de pagarlas** (no deben tener olor).
- Oler el pollo. **Si huele a vinagre, es muy probable que esté en mal estado.** Algunos carniceros lavan algunos cortes con lavandina o vinagre para disfrazar el mal olor.

Cuáles son los cortes económicos de calidad y cuál rinde más

Para aquellos que tienen un presupuesto muy ajustado, Laurens recomendó dos cortes económicos y de buena calidad: **centro de entraña y carne chica**. El primero es parte de la columna vertebral de la vaca y el segundo es la carne que se encuentra en la cabeza del animal. Estos cortes se compran por encargo, el cliente debe consultarle al carnicero.

Por otro lado, el carnicero viral aseguró que las **milanesas** es el corte que más rinde.

Fuente: TN – La Voz