

El corte de carne ideal para el asado que es bueno, barato y rendidor

14/05/2024



La situación económica del país no es una de las más apremiantes que le toca vivir a los argentinos, pero el rebusque y las diversas opciones para cada vez son más frecuentes, siendo los alimentos uno de los que más sienten el efecto bolsillo.

Con un fuerte incremento en los precios de la carne, un sector de la sociedad busca las mejores alternativas para cocinar platos ricos, abundantes y sin gastar mucho dinero, entre estos aparecen algunos cortes no tan habituales o poco conocidos.



El asado es un clásico argentino.

Preparar un asado es una de las costumbres más habituales de los argentinos, por tal motivo, estas búsquedas están

orientadas a poder prender el fuego, preparar unas brasas y tirar los cortes a la parrilla.

La mejor alternativa para el asado

Uno de los cortes que más rendidores pueden ser para este tipo de preparaciones y que todos tus comensales queden contentos y saciados **es el pollo**, que presenta una gran versatilidad.

Una de las principales ventajas es que suele ser mucho más económico que la carne vacuna, es muy fácil de conseguir y puede cocinarse entero o por porciones, como la pata y muslo o las pechugas.



Este tipo de carne blanca puede ser una gran alternativa para el paladar de los más chicos, o para aquellos que decidan optar por un corte cuya cocción suele ser más rápida que los demás.

El corte de carne barato, súper

tierno, sabroso y “multipropósito”

Economizar en los gastos de consumo diario y buscar alternativas más accesibles, pero sin perder la calidad, es todo un desafío. Sin embargo, siempre surgen soluciones que nos permiten ahorrar y seguir disfrutando de aquello que tanto nos gusta.

Un usuario de la red social X, conocida anteriormente como Twitter, publicó una serie de imágenes de un corte completamente desconocido para algunos de sus seguidores que además de ser económico sirve para preparar varias comidas como churrascos, guisos, estofados o milanesas, por lo cual es muy rendidor y te salva en cualquier ocasión.

“¿Conocés el Centro de entraña? Es MUY parecido a la entraña, solo que viene con unas pieles que tenés que limpiar.”, manifestó el autor de la publicación sobre este corte, cuya similitud con la entraña es muy grande, pero que no tiene un precio por las nubes.

En su cuenta, @BurgerFcts aseguró que esta pieza ***“sirve tanto para bifés a la plancha como para empanadas, guiso o tacos”*** y que lo consideraba como ***“un corte muy bueno y gentil”*** que ***puede encontrarse por 3800 pesos.***

Fuente: Crónica