

# El corte de carne que pasa desapercibido, pero es de los mejores para el asado, según carniceros

24/07/2024



El asado es una receta infaltable de los domingos para la mesa de los argentinos, ya que se presenta no solo como un platillo con variedad de cortes de carne para degustar, sino también como una oportunidad para reunirse en familia y armar un buen almuerzo. Así, aunque a muchos les gusta preparar la parrillada, no todos tienen el ojo y la habilidad para descubrir las mejores piezas y los puntos justos para cocinar este tipo de degustaciones.

En este sentido, con la idea de que todos puedan probar en casa y transformarse en verdaderos profesionales de la

gastronomía nacional, sin necesidad de gastar grandes caudales de dinero en productos alimentarios, cocineros argentinos compartieron una alternativa de carne más deliciosa que los cortes tradicionales para poner sobre las brasas y disfrutar de una rica comida junto a tus seres queridos.

Se trata de la **“colita de cuadril”** una pieza vacuna que actualmente causa furor entre los usuarios de las redes sociales e incluso es un manjar para quienes tienen los trucos para cocinarlo. Es muy normal que se lo subestime o pase desapercibido entre los consumidores, ya que no es un “corte estrella”, sin embargo, los especialistas lo consideran una opción ideal para una preparación al asador.

Esta es una alternativa que se destaca por ser suave y sabrosa al paladar. La misma proviene de la parte posterior de la res, justo a un lado de la zona de la cadera, y se caracteriza por tener la cantidad justa de grasa para brindarle sabor y consistencia a tus comidas. Su valor estimado en supermercados y carnicerías es de \$7000 el kilo, pero para una ocasión especial sin dudas es una opción que no pueden desaprovechar.

## **La receta y los trucos para preparar “colita de cuadril” a la parrilla**

### **INGREDIENTES:**

- 1 colita de cuadril
- Aceite de oliva
- Finas hiervas
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Ají molido

## **PREPARACIÓN Y SECRETOS:**

-Primero que nada, los especialistas recomiendan marinar la carne con aceite, los ajos picados y los condimentos y dejarlo sumergido en la mezcla por al menos dos horas para que absorban los sabores y luego no salga seco.

-Posteriormente, van a llevar la pieza a la parrilla y cocinarla primero a fuego fuerte en todos sus lados y después bajar un poco las brasas quitando carbón, para seguir preparándola a un fuego medio. Se buscará que se genere una costra uniforme para que guarde los líquidos en el interior y quede más jugosa al cortarla.

-Cuando haya terminado la cocción y noten que ya está lista, la van a sacar y dejar reposar por al menos 25 minutos sin manipularla para que se terminen de resaltar los sabores y quede más sabroso y listo, ya está lista para disfrutar. Los cocineros argentinos sostienen que se trata de una de las mejores opciones para el asador y va muy bien con cualquier acompañamiento, ya sean papas fritas, puré, ensaladas e incluso entre panes.

Fuente: Crónica