

El corte parrillero más económico y delicioso que está siendo tendencia en Argentina

21/07/2025



El **asado** es uno de las costumbres más arraigadas de **Argentina**, ubicándose como el plato predilecto de cientos de familias. Sin embargo, la **inflación** pega donde más duele, ya que algunos sectores sufrieron un crecimiento inesperado en los precios. Uno de ellas son las **carnicerías**, que aumentaron los valores de las carnes, motivo por el cual algunas familias debieron suprimir este gusto.

Ante la escalada de precios, emergieron diferentes cortes que mantienen un monto accesible y son igual de deliciosos que el **vacío**, la **tira de asado** o la **tapa**. Dentro de este amplio

abanico, aparece el **asado americano**, que se puede conseguir cerca de \$9500 pesos el kilo.

¿Por qué el asado americano es una joya oculta?

El asado americano se presenta como una verdadera una joya oculta para la parrilla. Lo cierto es que este corte tiene una **cocción rápida y pareja** gracias a su menor cantidad de hueso, al mismo tiempo que ofrece un sabor exquisito que se asemeja al costillar tradicional.

Por otro lado, este tipo de carne se adapta a distintos métodos de cocción como la **parrilla**, el **horno** o la **plancha**, motivo por el cual es versátil. Si bien este corte no es tan conocido, comenzó a ganar lugar en las parrillas argentinas durante el último tiempo convirtiéndose en tendencia.



Fuente: Minuto 1