

El desopilante truco que usó una chica para que la carne no se achicara al cocinarse: «Tortura medieval»

19/10/2024



En un contexto económico duro, donde cada peso cuenta, la creatividad se vuelve esencial para maximizar recursos. La cocina se convierte en un espacio de innovación y, en este escenario, una joven sorprendió a todos con un desopilante “truco” para evitar que la carne se achicara al cocinarse, provocando miles de reacciones.

La protagonista de esta historia es Mily, una joven que cuenta con casi 500 mil seguidores en X (antes Twitter) y se dedica a compartir contenido anecdótico y memes. Consciente de la difícil situación económica, decidió bromear al publicar una foto en la que revela su curioso “método” con un churrasco.

“No estamos como para que se achique”, escribió la chica, bajo

el usuario "*MilyEspindola*", junto a una foto donde se observa el **trozo de carne en la sartén, atado en cuatro partes** del recipiente con ganchos. Esto se debe a que muchos cortes de carne tienden a reducir su tamaño mientras se cocinan.

La publicación de la joven, que -cabe destacar- podría no ser una cuenta personal sino una parodia, generó una explosión de "*Me gusta*": rápidamente alcanzó más de 48.000 "*likes*" y una innumerable cantidad de reacciones.



Mily Espindola
@MilyEspindola



no estamos como para que se achique



6:45 p. m. · 7 oct. 2024 · **1,6 M** Reproducciones

123

2 mil

48 mil

1 mil



Además, el método de la chica obtuvo más de un millón y medio de reproducciones .

***“Deberíamos ser potencia”*: la divertida reacción en redes al *“ingenioso”* truco para cocinar carne**

Como suele suceder en situaciones como esta, los comentarios no se hicieron esperar. Los usuarios de la antigua red social del pajarito azul comenzaron a expresar sus opiniones, entre halagos y críticas, sobre la **insólita técnica** que presentó la joven.

Una de las primeras respuestas fue de un joven que advirtió: ***“Los que se van a achicar son los broches de plástico”***. Otro usuario sumó: *“Nunca pensé ver un churrasco sometido a tortura medieval”*.

“Ni que fuera un cordero”; *“Yo desde que descubrí cocinar con la espinaca cruda”*; *“Yo creo que deberíamos ser potencia”*; *“Por ahí sale con un poco de gusto a plástico pero no más que eso”*; *“Esta señora vive en 2054”*, fueron otras de las reacciones en X.



@dekasdekitas · 8 oct.
QUIEN TE CONOCE TUPAC AMARU



Recomendaciones para evitar que la carne se achique al cocinar

Uno de los **trucos** más comunes para evitar que la carne se achique al cocinarla es **marinarla**. Usar marinadas ácidas como jugo de limón o vinagre no solo aporta sabor, sino que también ayuda a ablandar las fibras, permitiendo que la carne retenga más humedad al cocinarse.

Sellar la carne a alta temperatura antes de cocinarla a fuego lento es otro consejo recomendado. Este método, conocido como "**sellado**", crea una costra que atrapa los jugos en el interior, mejorando la textura y reduciendo la pérdida de volumen durante la cocción.

Finalmente, se sugiere **atar los cortes más grandes** con hilo de cocina. Esta técnica no solo le da una forma uniforme, sino que también ayuda a mantener el tamaño y la cocción de la carne.

Fuente: Crónica