

El secreto mejor guardado de un carnicero mendocino: la carne más tierna y barata para el asado

06/07/2024



Con los precios de la carne en aumento, muchas personas exploran alternativas para seguir comiendo rico y no pagar demasiado. En este sentido, un carnicero llevó la «salvación» a las redes sociales al compartir una opción económica y tierna para el asado, ideal para estos tiempos.

Cuando se habla del asado, se habla también de la diversidad de carnes que se pueden tirar a la parrilla para agasajar a la familia o a amigos. Uno de los cortes que llamó la atención de muchos en el último tiempo es la **tapa de paleta**, que emerge como una opción «*barata*» y llena de sabor.

A menudo subestimada, este corte ofrece una **textura tierna y un sabor jugoso** que la convierten en la preferida de quienes

buscan calidad sin gastar demasiado. **Martín Mari**, reconocido carnicero mendocino, la recomienda como la alternativa perfecta para un asado memorable.



A cuánto se consigue la tapa de paleta y los «*trucos*» para hacer el mejor asado con ella

La versatilidad y facilidad para cocinar a fuego lento convierten a la tapa de paleta en una **elección práctica para cualquier ocasión gastronómica**. Se trata de una carne tierna y jugosa que garantiza una experiencia satisfactoria para toda la familia.

Además, estas carnes se pueden encontrar a precios relativamente «*cómodos*». Dependiendo del lugar de compra, es posible pagar por estos cortes **entre 6.000 y 8.000 pesos**. Siguiendo correctamente los «*tips*», vas a poder disfrutar de su sabor en todo su esplendor.

Para lograr que la tapa de paleta alcance su **máxima ternura** en

la parrilla, es recomendable retirar el pellejo y los nervios que pueda traer antes de cocinarla. Esto ayuda a asegurar una textura suave y jugosa al momento de servirla.

En comparación con otros cortes como la tapa de nalga y la tapa de asado, la tapa de paleta puede salir más tierna cuando se cocina adecuadamente. Por eso su **preparación y tiempo de cocción son clave** para obtener los mejores resultados en términos de suavidad y sabor.



Además de ser excelente para asar a la parrilla, la tapa de paleta **es un corte versátil que se adapta bien a diferentes métodos de cocción**. Puede utilizarse en **estofados, guisos y preparaciones al horno**, y seguirá siendo una opción sabrosa y económica.

Fuente: Crónica