

El sorprendente significado de los colores de las piolas con que atan los chorizos para el asado

07/06/2024



Los asados son una de las preparaciones gastronómicas más tradicionales en Argentina, que sirven principalmente como un momento de unión con familiares y amigos, y los chorizos son infaltables en la parrilla.

Este tipo de embutido es uno de los más elegidos por los comensales, que deciden principalmente comerlos en sándwiches con salsa criolla o chimichurri o en algunos casos al plato. Además es uno de los que primero salen de las brasas, por lo que es ideal para ir “picando algo” antes de que los cortes de carne finalicen su cocción.



Existen varios tipos de preparación, pero los más comunes es los que son elaborados a base de carne de cerdo, los cuales suelen estar bastante condimentados con una serie de mix de especias, aunque en muchos casos suelen ser mixtos en el que se mezclan carne de cerdo y carne vacuna.

Uno de los elementos que son fundamentales en la preparación de estos embutidos son una piola de colores que se utilizan en estos alimentos, sin embargo, expertos en asado descubrieron que los colores son diferentes.

Qué significan los colores distintos de las piolas de los chorizos

Una de las principales funciones de este hilo choricero es la de permitirle a quienes lo elaboran darle la forma característica y lo atan para que el relleno no se salga en el armado y la cocción.

Otra de las funciones que tienen estos elementos es brindarle la facilidad a quienes lo elaboren o comercien para poder colgar la riestra de chorizos y manipularlos de una manera más

sencilla.

Sin embargo, existen varios colores de estos hilos que tienen un mensaje bastante marcado: **la idea de esta diferenciación es establecer una identificación del lugar de fabricación y expendio del mismo**, además de señalar diferentes tipos de calidades y sabores. A pesar de esto, en algunas zonas esta técnica no es tan utilizada.

Las mejores salsas para acompañar un delicioso choripán a la parrilla

Salsa criolla

Para prepararla, se debe picar 1 cebolla, 1 cebolla de verdeo, 1 morrón (puede ser mezcla de verde y rojo) y 2 tomates. En un bol colocar media taza de vinagre de manzana y condimentos a gusto: sal, pimienta, comino y ají molido. Revolver bien y sumar las verduras picadas. Añadir 1 taza de aceite, volver a mezclar y dejar reposar por lo menos 3 horas en heladera antes de consumirla.

Salsa chimichurri

Para elaborarla se debe picar 1 diente de ajo y un poco de perejil fresco. Poner estos ingredientes en el fondo de un frasco (preferentemente de vidrio). Agregar media cucharada de pimentón, de ají molido y de orégano. Sumar sal y pimienta a gusto. Colocar la cantidad necesaria de aceite, hasta que tape los condimentos. Incorporar 1 chorro generoso de aceto balsámico o vinagre, tapar el frasco y agitar para que se integre todo.

Fuente: Crónica