

El truco de los parrilleros: así se puede ablandar cualquier carne en pocos minutos

09/05/2025



El asado ocupa un lugar central en la cultura gastronómica argentina. Es más que una comida: representa reuniones familiares, domingos en casa y celebraciones con amigos. Pero incluso los parrilleros con experiencia pueden enfrentarse a un problema recurrente: carne dura, seca o difícil de masticar.

La elección del corte y el punto de cocción influyen, pero hay

un **método casero que permite ablandar la carne antes** de ponerla sobre las brasas, mejorando notablemente el resultado final.

Este recurso, basado en una marinada con ingredientes accesibles y naturales, ayuda a romper las fibras más rígidas de la carne, lo que facilita una cocción uniforme y conserva los jugos. El procedimiento no exige conocimientos técnicos ni equipos especiales. **Solo requiere planificación, buenos ingredientes y algo de paciencia.**

Ingredientes simples, resultados sabrosos

El método parte de una mezcla de componentes que favorecen la descomposición de las fibras musculares. Tres ingredientes logran este efecto con eficacia: **el jugo de papaya, el vinagre y el bicarbonato de sodio**. Cada uno actúa de manera distinta sobre la carne, pero todos comparten la capacidad de suavizar su textura sin alterar su sabor de forma invasiva.



El truco para la carne que lo cambia todo.

La preparación de la marinada es muy sencilla. Solo se necesita mezclar uno de esos ingredientes con especias y condimentos a gusto. **Pimienta negra, pimentón, ajo en polvo o hierbas frescas pueden sumarse a la base líquida para potenciar el aroma.** Luego, se sumerge el corte de carne en esta mezcla durante al menos dos horas. En el caso del jugo de papaya, se recomienda no exceder ese tiempo, ya que contiene enzimas potentes que podrían afectar demasiado la estructura del alimento.

Antes de llevar la carne al fuego, conviene enjuagarla bien con agua para eliminar restos de la marinada. Luego, **el asado se cocina como de costumbre, idealmente a fuego medio para garantizar una cocción pareja y evitar que se reseque.** Un paso final indispensable consiste en dejar que la carne repose durante unos minutos una vez retirada del fuego. Eso permite que los jugos se redistribuyan y evita que se escapen al momento del corte.

Una técnica sencilla con impacto asegurado

Este método no reemplaza la experiencia ni la intuición del parrillero, pero aporta una herramienta útil para mejorar cualquier corte, incluso aquellos más económicos o menos nobles. Además, **permite experimentar con sabores nuevos,** adaptando la marinada a los gustos personales o de quienes comparten la mesa.



El secreto del éxito en el asado no está solo en el fuego o en el punto de cocción. También se encuentra en los pasos previos, en la preparación cuidadosa y en los pequeños detalles que elevan un plato común a una experiencia memorable. **La próxima vez que prepares un asado, considerará aplicar esta técnica y sorprendente con los resultados.**

Ya sea en una reunión familiar o en una comida improvisada o en cualquier ocasión, lograr una carne tierna y jugosa es posible. El truco no sólo mejora el sabor: también convierte el ritual del asado en un momento aún más disfrutable para todos.

Fuente: La Mañana de Neuquén.