

# El truco desconocido que usan los asadores para que la carne quede espectacular

30/03/2025



La **sal** es una de las grandes aliadas para condimentar no solo la **carne del asado**, sino también todas las comidas. Sea gruesa o fina, es uno de los **sazonadores esenciales** en las cocinas de los argentinos.

Sin embargo, pocos conocen su otra utilidad, la cual los asadores deberían tener en cuenta para mejorar sus preparaciones. Este truco permite **mejorar el proceso de cocción** y **lograr un mejor resultado final**.

# Por qué se debe tirar sal sobre las brasas cuando preparamos un asado

La sal **reduce el humo excesivo**, ya que absorbe gran parte de la grasa que gotea sobre las brasas. De esta manera, **evita que se quemem** y afecten el sabor de la carne con la humareda.

Por otro lado, **estabiliza la temperatura de las brasas**, prolongando su duración y manteniendo una temperatura pareja, que permita una **cocción más controlada**.

Entre otras cosas, también **disminuye las cenizas** que pueden pegarse a los alimentos. De esta manera, evita que se eleven hacia la carne ya que la compacta.

Fuente: TN