

El truco para ablandar carne que usan en restaurantes y jamás falla

22/06/2024



A la hora de poner las manos en la cocina, todos tenemos un objetivo en común: conseguir que la carne quede con mucho sabor, un interior jugoso y una consistencia blanda como si fuera una manteca. Sin embargo, dependiendo de la calidad del tipo de corte, muchas veces no se logra y genera frustración en los cocineros amateurs.

Para evitar que se echen a perder aquellos platos que llevan este tradicional ingrediente argentino, a lo largo de los años, han surgido diferentes trucos que aseguran que generan una magnífica suavidad a los todos trozos de carne sin importar su categoría, como es el caso de la precocción en leche o un baño en salmuera.

Siguiendo con los diversos métodos de preparación, un influencer reveló el secreto mejor guardado de la gastronomía

asiática para «salvar» cualquier carne dura o añeja. Lo sorprendente de esta técnica es que está compuesta por una sencilla mezcla que lleva solamente dos ingredientes, los cuales son muy económicos, y se realiza en menos de 10 minutos.

El truco para ablandar carne que usan en restaurantes:

El truco de los chefs para ablandar la carne y que quede mucho más tierna e incluso más sabrosa es ni más ni menos que el **bicarbonato de sodio**, un compuesto sólido cristalino de color blanco que se suele utilizar tanto en la producción de productos de panaderías (tortas, masas, entre otras) como para la limpieza de utensilios o electrodomésticos del hogar.

Aunque parezca extraño, este producto económico **ayuda a descomponer las proteínas, haciéndolas más suaves**, especialmente en los cortes magros, tal como es el caso de la tapa de asado, pechito de cerdo u otros cortes que van a la parrilla. Además, tiene la peculiaridad de resaltar el sabor de incluso aquellas piezas que suelen ser más fibrosas y duras como el osobuco.



¿Qué necesito para hacer este truco secreto?

Ingredientes:

- Bicarbonato de sodio.
- Agua.
- Carne.

Los pasos a seguir:

Lo primero que tenés que tener en cuenta de esta sencilla técnica que ablanda la carne es que dependerá del peso que tenga la misma. En este sentido, se calcula que **cada 300 gramos que tenga el corte, se debe sumar una cucharada de bicarbonato de sodio**, es decir, si tenemos un trozo de un kilo, hay que incorporar tres cucharadas y medias del compuesto mencionado.

Una vez que tengas bien calculado este ingrediente, en un recipiente, poner las medidas del bicarbonato y el agua a temperatura ambiente (calcula que cada 300 gramos se utilizan 100 mililitros o una taza tipo pocillo). Mezclar de manera tal que el polvo quede completamente disuelto y sé conforme una misma «salsa».



Sumar la carne en el componente realizado en el paso anterior y mezclar de manera envolvente para que toda la res quede bien emadurnada. Tapar el contenido para que no entre en contacto con aire y mandar a la heladera por al menos una hora, aunque **si la podés dejar toda la noche, el resultado será aún mejor.**

Pasado el tiempo para ablandar la carne con la mezcla de bicarbonato, sacar del frío, lavar con abundante agua para que no quede con sabor ácido, escurrir en colador y secar sobre papel de cocina o absorbente. Luego de cumplir todos estos pasos, podés darle la cocción que más te guste o necesites según tu plato.

Fuente: Crónica