

Fue a una parrilla libre, comió achuras, asado, vacío, bondiola y mucho más, y sorprendió con lo que gastó

05/09/2023



Está más que claro que el asado es uno de los platos tradicionales más amados de nuestro país, ya que no solo lo componen carnes de primera calidad e incluso salsas bien sabrosas o guarniciones perfectamente pensadas para que generen un sinfín de sensaciones en el paladar, sino que también son un reflejo de unión, celebración y hasta de amor.

Pese a ser un clásico argentino, por diversas razones, es cada vez es más difícil poder adquirir este fantástico menú ya sea en grupo o individualmente. En este contexto, un influencer se hizo famoso en redes sociales por **compartir restaurantes, bodegones y pequeños locales gastronómicos que son accesibles para todos los tipos de bolsillos.**

En esta oportunidad, el influencer mostró en **TikTok** su visita a una **parrilla libre porteña**, donde comió de todo por un cómodo precio. La publicación sorprendió a todos y se hizo viral rápidamente, ya que parece imposible que semejante cena, la cual incluyo desde las achuras, la carne e incluso la guarnición, cueste **menos de 6 «lucas»**.



PARRILLA LIBRE x
5300 pesos

Un asado completo y muy barato

Un usuario llamado Hernán, aunque es más conocido por su seudónimo de redes sociales «Recorrida gastronómica», comparte cada semana un **tip**, **«datazo»**, **reseña o recomendación** acerca de algún restaurante, casa de comidas, bodegón, entre otras opciones gastronómicas que cumplen con **las tres B: bueno, bonito y barato**.

Continuando con su clásico segmento, recientemente, compartió en su cuenta de TikTok una **«perlita desconocida»** que vale la pena visitar por sus buenos precios, excelente calidad de productos y buena atención de todos los trabajadores del comercio. Asimismo, destacó su estratégica ubicación.

En esta oportunidad, el influencer presento una parrilla libre del barrio porteño de Floresta, la cual se destaca ni más ni menos que por incluir **entrada, todos los cortes del asado, dos tipos de guarniciones y postre por solo \$5300**. Además, destacó que los comenzales pueden repetir los platos las veces que quieran.

«Toma nota del datazo que te tiro», comenzó diciendo el hombre en el inicio del video y luego se tomó algunos segundos para contar como surgió este emprendimiento gastronómico. *«Ellos son Victoria y Miguel. Se conocieron hace 10 años mientras trabajaban en una parrilla de Caballito, la que ya no existe»*, explicó el degustador y continuó *«Su hermosa historia dio fruto a este local que tienen hace 6 años»*.



Miguel era el parrillero

Luego de las presentaciones pertinentes, el influencer

gastronómico se mostró probando cada uno de los deliciosos platos que conforman la parrillada libre por solo \$5300 y calificó tanto su sabor como calidad.

La cena comenzó con una cazuela de **sabrosas berenjenas al escabeche y una excelente empanada frita de carne corta a cuchillo**. *«Imposible dejar de comerla»*, declaró el hombre tras degustar el clásico de la comida argentina.

En un segundo momento, comenzaron a «desfilar» los distintos cortes del asado. Primero llegó un **enorme plato de achuras**, que incluía desde chorizo, morcilla, riñones, entre otras delicias; y un plato de **provoleta** recién derretida. Cada uno de ellos fue acompañado de una **salsa de condimentos caseros, papas fritas bien crocantes y una ensalada completa**.



El tercer paso de la cena estuvo compuesto por **tira y tapa de asado, pollo, bondiola e incluso entraña**. Luego de presentar el plato principal de la noche, declaró el influencer: «**Podés pedir y repetir las veces que quieras**».

Finalmente, la oferta gastronómica concluye con un riquísimo postre italiano, **tiramisú**, él cuál está bañado con una exquisita salsa de chocolate. En este sentido, vale la pena mencionar que el lugar posee otras opciones para terminar la velada.

El video se volvió rápidamente viral, **superó los 28 mil «me gusta» y más de 500 mil usuarios lo vieron en TikTok**. Asimismo, los comentarios no se hicieron esperar para coronar a la parrilla libre como una «perlita» para conocer en la

Ciudad de Buenos Aires. **«Que lindo cuando 2 personas arrancan de cero y les va bien»**, sostuvo una mujer sobre la historia del local gastronómico.

«Esas empanadas tienen una pinta», aseveró un hombre y otra mujer afirmó **«Quiero llevar a mi pareja que cumple años. Sería un plan genial porque se ve fabuloso»**. **«Qué linda está esa parrilla»**, confesó otro cibernauta y Hernán (@recorridogastronomica) respondió: **«Son re buena onda»**.



Fuente: Crónica