

La clave para hacer un asado sabroso y no gastar de más

28/05/2024



Dentro del universo de los carniceros, existen múltiples **trucos** para conseguir cortes más económicos y evitar las estafas de los comerciantes. En este sentido, con la difícil situación económica que se vive en el país, los consumidores buscan conocer estas estrategias para lograr achicar el costo de las **recetas** y cuidar sus bolsillos de cara al futuro. **¿Cómo pedir asado banderita?**

Así, en los últimos días se conoció un **secreto** para evitar que los vendedores te estafen al momento de comprar un **corte de carne** muy apreciado por los comensales argentinos, el famoso **asado banderita**, caracterizado por su forma alargada y su gran sabor. Se trata de una manera particular de ordenarlo, que te ayudará a disfrutar más de la parrilla familiar sin necesidad de gastar incontables sumas de dinero.

Si sos de las personas que siguen al pie de la letra la tradición del domingo de comer asado junto con tus seres

queridos, tomá nota que esta estrategia puede servirte para ampliar tu lista de cortes baratos. Además, te compartimos los tips para preparar el asado banderita perfecto que te quedará como una mantequita.

El truco para conseguir asado banderita más económico



A esta pieza se la conoce de tal manera porque consiste en unas tiras finitas de costilla, partidas transversalmente. De este modo, como no todos los consumidores saben pedirlo con efectividad, muchas veces ocurre que los carniceros se aprovechan de dicha situación y terminan vendiéndoles cualquier corte que luego no queda bien a la parrilla.

Lo primero que deben saber los compradores, es que al asado banderita, a diferencia de las costillas tradicionales que se cortan en piezas más gruesas, se lo parte de una manera transversal, lo que da la ilusión de que tiene porciones largas y delgadas.

En este sentido, para pedirlo, se recomienda primero decirle al carnicero que les dé este corte con unos 5 centímetros de espesor y luego decirle que lo corte en más o menos cuatro

tiras finitas de dos dedos de ancho, lo que formará su clásica figura de bandera. Cuanto más grasa tenga la pieza mejor quedará el resultado.

Es importante que tengan en cuenta que el hueso en el asado banderita debe ser delgado y no verse de color blanco. Sí, por su parte, el hueso ya es gordo y muy claro lo más probable es que se trate de otro corte como la falda y que te estén tratando de vender el cuento.

Si prestan suma atención a estos secretos, lograrán conseguir el corte que desean y llevarse a casa lo necesario sin gastar dinero de más, ya que por lo general lo que hacen los empleados es cobrar más por piezas que no suelen ser específicamente la que los compradores quieren llevar.

Al momento de poner este corte a cocinar es recomendable que la parrilla o el horno estén bien calientes, cosa que la cocción se haga pareja y no quede ni muy seco ni lo bastante crudo como para no poder disfrutarlo. Antes de hacerlo, se sugiere dejarlo un tiempo a temperatura ambiente, lo que ayudará a que el proceso de preparación sea más efectivo y el resultado más delicioso.

Otro consejo para que les salga como una manteca, es que utilicen una sal parrillera para condimentarlo, esto le dará sazón y una buena consistencia a la preparación. La carne debe ponerse a la parrilla cuando la gente ya está sentada a la mesa porque se cocina en 15 o 20 minutos.

Fuente: Crónica