

La clave para tiernizar el matambre antes de llevarlo a la parrilla y ganarse el aplauso para el asador

05/11/2024



Uno de los cortes más populares y requeridos por los argentinos es el matambre. Este corte de carne se encuentra en la parte ventral de la media res, entre el cuero y el costillar. Se puede preparar de muchas formas, como relleno y arrollado, al horno con leche, en salsa, o a la parrilla. Sin embargo, debido a su fino grosor, existe el riesgo de que quede duro, gomoso o seco si no se cocina correctamente. Por eso, es fundamental **conocer las técnicas adecuadas para asegurarte de que el matambre se transforme en una delicia.**

Para tiernizar el matambre antes de llevarlo a la parrilla, puedes **sumergirlo en leche por al menos 12 horas en la heladera.** Otra opción es hervirlo en una mezcla de leche y caldo, con especias y laurel, durante una o dos horas.

Los secretos para elegir un buen matambre:

- Su color, que debe ser rojo brillante.
- Su textura, que debe ser elástica y firme.
- La capa de grasa externa, que debe ser uniforme

Cómo hacer el mejor matambre a la pizza

INGREDIENTES

- 1 Matambre
- 2 lt de caldo de verduras
- 1 lt de leche
- 3 tomates
- 2 cebollas
- 300 gr muzzarella
- Aceitunas c/n

PROCEDIMIENTO

1. Limpiar el matambre y hervir en caldo con leche por 1 hora.
2. Dejar enfriar y desgrasar un poco más.
3. Una vez listo, colocar la salsa de tomates, el queso y llevar a horno 200° hasta fundir el queso o bien cocinarlo a la parrilla.

Luego de estos consejos, llegará el momento de disfrutar y por supuesto la hora en la que el asador se llevará todos los aplausos.

Con Información de TN y Clarín.