

# La guía definitiva para hacer un asado a la parrilla inolvidable

08/11/2024



El asado, una tradición arraigada en nuestra cultura, es mucho más que una simple comida. Es un ritual, una excusa para reunirse con amigos y familia, y disfrutar de sabores auténticos. Pero, ¿qué hace que un asado sea realmente bueno?

## **El secreto está en el fuego**

El primer paso para un asado exitoso es el fuego. La leña, el carbón o una combinación de ambos pueden marcar la diferencia. Los expertos recomiendan utilizar maderas duras como el quebracho o el algarrobo, ya que aportan un sabor ahumado más intenso. El fuego debe ser controlado y constante, evitando las llamas directas que puedan quemar la carne.

## **La elección de la carne**

La variedad de cortes de carne es amplia y cada uno tiene sus particularidades. Desde el clásico asado de tira hasta el tierno vacío, la elección dependerá del gusto personal y la ocasión. Es importante tener en cuenta el punto de cocción ideal para cada corte, y no olvidar marinar la carne con hierbas y especias para realzar su sabor.

### **Los acompañamientos perfectos**

Un buen asado no está completo sin los acompañamientos adecuados. Las ensaladas frescas, las papas al horno, el chimichurri y el fernet con cola son algunos de los clásicos que no pueden faltar. También podemos innovar con salsas caseras y vegetales a la parrilla.

### **Consejos de los expertos**

- **Limpiar la parrilla:** Antes de comenzar a cocinar, es fundamental limpiar bien la parrilla para evitar que los residuos de asados anteriores afecten el sabor de la carne.
- **No pinchar la carne:** Al pinchar la carne, se pierden los jugos y queda más seca.
- **Descansar la carne:** Antes de cortar la carne, déjala reposar unos minutos para que los jugos se distribuyan de manera uniforme.
- **Disfrutar del momento:** El asado es una experiencia que se disfruta con todos los sentidos. ¡Relájate, comparte con tus seres queridos y saborea cada bocado!