

La receta secreta para preparar un costillar extremadamente exquisito

28/11/2025



El costillar es uno de los cortes clásicos que toda parrilla argentina tiene y cada cocinero tiene su secreto para la receta. Esta vez, Christian Petersen reveló cómo hay que hacerlo y cuánto tiempo se tarda en lograr el punto justo de la carne.

“Este tiempo tiene que estar un buen costillar en la parrilla”, advirtió el experto chef, sobre el corte de carne. Según confirmó, debe permanecer unas 4 horas para que el punto sea perfecto.

“Hay que hacerlo bien: tenés que desgrasar, tiene que estar tierno, pero no pasado de cocción”, aclaró el experto, que da cátedra con cada plato que prepara.

“El costillar tiene que quedar tierno, rosadito, bien lindo,

con calor toda la pieza. Para que quede así, **tiene que estar cuatro horas en la parrilla**", reconfirmó el chef.

"Cuando vos querés recibirte de parrillero, **tenés que hacer un buen costillar, es lo más difícil**. Porque te tiene que **quedar a punto, desgrasado, con calor**, tiene que ser pareja toda la cocción, **para mí, es el corte más difícil**", sostuvo Petersen.

Ingredientes del costillar

- 2 costillares
- Cantidad necesaria de sal gruesa

Procedimiento de la receta del costillar de Christian Petersen



Costillar exquisito: la receta secreta de Christian Petersen para lograr el punto justo de cocción

Preparar el **costillar** a la manera que lo hace **Christian Petersen** resultará sencillo para cualquier apasionado de la cocina, incluso para los asadores de la casa.

Para comenzar, hay que **retirar la tapa de asado de los dos**

costillares, de 10 kilos cada uno, condimentarlos con **sal gruesa** y llevarlos a la parrilla, del lado del hueso, cocinándolos a **fuego medio**.

De ese lado, se tiene que **cocinar la carne durante 1 hora y media**. La clave será cuando los **huesos se empiecen a despegar** de la carne.

En ese momento es el indicado para **dar vuelta los costillares** y continuar con la cocción, **asando a fuego suave**.



Fuente: Radio Mitre