

Las 3 malas costumbres al preparar asado que los expertos prefieren evitar

05/07/2026



El asado argentino atraviesa una etapa de renovación sin perder su esencia. Durante la celebración por los 10 años de La Carnicería, el restaurante ubicado en el barrio porteño de Palermo, referentes de la gastronomía como Germán Sitz y Pedro Peña compartieron una nueva edición del ciclo Parrilleros, junto a representantes de Corte Charcutería, Corte Comedor, José el Carnicero y El Pobre Luis.

Los “pecados” que los parrilleros buscan dejar atrás

El encuentro sirvió para debatir cómo evolucionó el **asado argentino** en los últimos años y cuáles son las prácticas tradicionales que hoy muchos cocineros consideran un error. Lejos de rechazar las costumbres, los especialistas proponen **mejorar la técnica, cuidar los puntos de cocción y**

ampliar la variedad de cortes y acompañamientos.

Uno de los principales errores señalados durante el encuentro fue **poner toda la carne sobre la parrilla apenas se enciende el fuego** y mantenerla cocinándose durante horas. Sobre esta práctica, **Germán Sitz** explicó: “Por eso se usaban mucho cortes grandes como el vacío y el costillar que se pasaban el día dando vueltas de acá para allá en la parrilla. **Y si no se vendían, al día siguiente muy probablemente aparecían los mismos cortes**”.

Cómo evolucionó el asado argentino en los últimos años

Otro aspecto que los especialistas buscan cambiar es la **falta de variedad en los menús**, donde durante décadas predominaban siempre los mismos cortes y las clásicas ensaladas.

En esa línea, **La Carnicería** impulsó el uso del **bife con hueso**, mientras que **El Pobre Luis** incorporó el **lomo con hueso**. Sobre esta propuesta, **Liber Acuña** afirmó: “**Es totalmente diferente al que se consumió siempre, tiene cien veces más sabor. Lo sacamos en chuletas de 350 gramos y se come jugoso**”.

La renovación también alcanzó a **las guarniciones y la chacinería artesanal**. **César Sagario** destacó que “**se hacen de forma artesanal**”, mientras que **Liber Acuña** agregó: “Hace tiempo que hay mucho más que ensalada mixta o de rúcula y parmesano. Las guarniciones a las brasas ya las pide todo el mundo: según la estación te piden desde espárragos, cabutia, boniato. Hay mucha más variedad”.

Fuente: Radio Mitre