

Las mejores recomendaciones de un carnicero para comer un rico asado y no gastar de más

29/04/2024



Preparar un **asado** es una de las costumbres más habituales de un sector de la población en Argentina, pero los considerables aumentos en los precios de la carne complican un poco este ritual.

Con el objetivo de poder prender el fuego y tirar unas brasas a la parrilla, muchas personas optan por agudizar el ingenio para poder ahorrar dinero en las compras y realizar un asado delicioso.



El asado es una de las prácticas más comunes de los argentinos.

Un carnicero reconoció cuáles son los cortes más elegidos por los clientes que cumplen la consigna de ser buenos, baratos y rendidores, cuando la economía no permite acceder a cortes

denominados “premium”.

“Cuando se trata de un asado, a la gente no le importa lo que echen a la parrilla. El tema es hacer el fuego a la casa y disfrutar lo que se pueda poner en la parrilla”, expresó el trabajador sobre esta práctica.

Cuáles son los cortes recomendados para ahorrar

El carnicero enfatizó que cuando las personas no llegan a comprar cortes como vacío o matambre, que suelen ser de los más caros, **optan por comprar tapa de nalga o de paleta** como las opciones más económicas.

La recomendación que dio fue la de comprar achuras, entre las que **no pueden faltar chorizos y morcillas** que suelen ser bastante baratas, mientras que destacó que también pueden optar por **marotilla (la tapa del bife ancho)**.

Otra de las recomendaciones de Martín Mari, de Granja Benedetti de Mendoza, para poder realizar un asado es la de **incorporar cortes de cerdo, debido a que “no dejan de gustar y son bastante económicos”**.

¿Cuál es el corte de carne barato, sabroso y multipropósito?

Economizar en los gastos de consumo diario y buscar alternativas más accesibles, pero sin perder la calidad, es todo un desafío. Sin embargo, siempre surgen soluciones que nos permiten ahorrar y seguir disfrutando de aquello que tanto nos gusta.

En ese sentido, el usuario de X (anteriormente conocido como Twitter) @BurgerFcts compartió una información importante para aquellas personas que buscan ahorrar a la hora de ir a comprar

a una carnicería.



La recomendación de un usuario de X.

“¿Conocés el Centro de entraña? Es MUY parecido a la entraña solo que viene con unas pieles que tenés que limpiar”, enfatizó el usuario que compró este corte que ***“sirve para bifés a la plancha como para empanadas, guiso o tacos”***. El costo, según la publicación, fue de 3400 pesos en una de las cadenas de supermercado más conocidas del país.

Fuente: Crónica