

Lo mejor del asado: Los mejores secretos para hacer chorizos a la parrilla

24/08/2024



Cualquier excusa es buena para juntarse a comer un asado, pero **si el presupuesto es acotado, la mejor opción son los clásicos chorizos a la parrilla que se transformarán en deliciosos choripanes.**

Si bien es un embutido sencillo de preparar, los expertos asadores tienen sus trucos, que tienen que ver con qué productos comprar y también la técnica de cocción dependiendo del efecto que se quiera lograr.

¿Cómo elegir los chorizos?

Todo varía según la carnicería, pero en líneas generales, **suele haber al menos dos tipos: los de carne de cerdo y los que son mezcla entre carne de cerdo y vaca.**

Usualmente, los primeros son de mejor calidad, ya que los segundos suelen tener un mayor contenido de grasa.

Por otra parte, es mejor elegir aquellos que son preparados con carne con un picado grueso o intermedio que aquellos que se elaboran con carne molida, ya que estos últimos también suelen tener más grasa.



Otra clasificación, suele tener que ver con la cantidad y tipo de condimento, más o menos picante, pero eso depende netamente del paladar de los consumidores.

Técnicas para hacer chorizos a la parrilla

Si vas a preparar los choris junto con otros cortes de **asado**, lo primero es tener en cuenta el tiempo para sacar de la parrilla todo seguido. **Se calcula que los chorizos llevan aproximadamente 20 minutos de cocción de cada lado, a fuego moderado.**

Con respecto a la forma de cocción todo depende de qué se quiere lograr, pero hay tres técnicas básicas:

- **Colocarlos unos minutos al fuego, luego retirarlos y cortarlo en mariposa** (al medio, pero sin llegar hacia el final para que sigan levemente unidas las dos «alitas»). Devolverlo a la parrilla colocando boca abajo la parte de adentro del chori. Esta forma es la más elegida para quienes disfrutan de comerlos con chimichurri ya que éste se puede agregar una vez que el embutido se dio vuelta. Tener en cuenta que la cocción es más corta y que se puede colocar directamente cortado a la parrilla pero corremos el riesgo de que se desarme.



Se puede poner simplemente en la parrilla, teniendo en cuenta que al poner la mano por arriba de ella, debemos aguantar cuatro segundos sin quemarnos. Si bien es la opción más simple, hay que tener en cuenta que la grasa quedará contenida y por lo tanto serán más grasosos.

- Finalmente, también **se los puede colocar sobre la parrilla y pincharlos levemente para que la grasa caiga durante la cocción**. Una buena opción, si se tiene a mano, es incrustarlos en un pincho ya que esto te permitirá darlos vuelta con mayor facilidad.

Si los vas a transformar en choripán, lo ideal es también poner a calentar el pan en la parrilla.

Fuente: Crónica