

# Los chinchulines fueron elegidos entre las tres peores comidas de Argentina: ¿Qué opinás?

20/08/2024



En el mundo de la gastronomía acaba de surgir una **polémica importante** debido a que una publicación *foodie* internacional evaluó que **los chinchulines están entre “las tres peores comidas de la Argentina”**, por lo que llovieron las críticas de los parrilleros y fanáticos del asado de nuestro país.

Según la publicación *Taste Atlas* los chinchulines son **“polémicos”** y, junto a la morcilla y el riñón, son los **“tres peores platos de la Argentina”**. Este medio internacional además destacó que la técnica de cocción de los chinchulines se encuentra entre las **“12 peores del mundo”**.

En lo que respecta a los chinchulines, Taste Atlas describió: **“Se trenzan con un relleno, generalmente de ajo y perejil, y**

*luego se asan a la parrilla. Para obtener buenos resultados, lo importante es preparar el intestino, es decir, limpiarlo bien y hervirlo en agua o leche para ablandarlo, o puede quedar gomoso y de mal sabor cuando se asa”.*

De base esta afirmación toma por supuestas ciertas cosas que no se ajustan del otro a la realidad: **en la Argentina son muy pocos los parrilleros que rellenan con ajo y perejil a los chinchulines antes de asarlos**, aunque es cierto que es una práctica a veces adoptada por una minoría de las personas que cocinan este plato.

La otra afirmación que reviste análisis es que solamente hirviendo a los chinchulines se logra evitar que queden gomosos o tengan mal sabor.

**Si bien la técnica del hervido de los chinchulines es muy utilizada, muchos parrilleros también la evitan y ponen a macerar los chinchulines durante dos horas en jugo de limón con sal, pimienta y ajo** y asan los chinchulines a fuego medio en la parrilla hasta que estén relativamente listos y para darle el toque final del dorado colocan fuego fuerte.

Para finalizar, **Taste Atlas también se metió con una achura sagrada del asado argentino como lo es el riñón** y describió: *“Es un trozo de despojo de carne de res que necesita una limpieza exhaustiva antes de asarlo y que se debe remojar en agua, vinagre o jugo de limón”.*

## **Cómo funciona la guía de gastronomía internacional Taste Atlas**

Muchos definen popularmente a **Taste Atlas como la Wikipedia de la comida** en el sentido de que recopila información de las comidas y establecimientos gastronómicos mundiales en base a la opinión de clientes comunes y también de críticos especializados.

Taste Atlas destaca que tiene mucho cuidado en evitar que bots realicen reseñas sobre comidas o restaurantes: *“Nuestros **rankings de comida se basan en “las valoraciones de la audiencia** de TasteAtlas, con una serie de mecanismos que reconocen a los usuarios reales y que ignoran las valoraciones bot, nacionalistas o patrióticas locales, y dan valor adicional a las valoraciones de los usuarios que el sistema reconoce como conocedores”*.

**Las valoraciones se realizan mediante una extensa base de datos que posee la publicación y también con el contenido editorial que va generando por parte de expertos y críticos gastronómicos**, debido a que el sitio también ofrece artículos y listas temáticas que profundizan en diferentes aspectos de la gastronomía mundial, como los mejores platos de una región específica o los ingredientes más emblemáticos de una cultura culinaria.

NA