

Los mejores consejos para preparar el asado correctamente antes de «tirarlo» a la parrilla

13/11/2024



De cara al fin de semana largo que se aproxima, no hay mejor manera de disfrutar las jornadas no laborables con un buen asado a la parrilla.

Es que esta **comida típica argentina** ya es más que simplemente eso y pasó a ser **un ritual** del que millones de familias gozan cuando tienen un tiempo libre del estudio y el trabajo.

✘ *Asado argentino. Foto: Unsplash.*

En este sentido, es necesario **preparar la carne de manera correcta** además de saber controlar el fuego y el tiempo de cocción posteriormente.

Consejos para preparar de la mejor manera un asado de tira

Para preparar un delicioso costillar de asado antes de ponerlo en la parrilla, es importante tener en cuenta que el costillar viene con una «tapa» que provoca una diferencia de altura entre los dos laterales, pudiendo ser un obstáculo para su perfecta cocción. Así, se recomienda cortarle ese excedente de carne.

Una vez realizado ese proceso, es fundamental ponerle sal de costado, salando siempre la parte de arriba. Además, es aconsejable colocársela aproximadamente 20 minutos antes de llevarla a la parrilla.

 *Asado argentino. Foto: NA*

Teniendo en cuenta que la carne debe entrar a temperatura ambiente en las brasas, una vez que ingresa a la parrilla, lo mejor es aplicar el método corona, es decir formar un círculo para que el calor haga una especie de embudo concentrando el calor en el centro de la carne.

Lo siguiente es una mezcla de paciencia, conocimiento y una buena compañía. Con esos tres ingredientes, sumados a una buena salmuera, la carne perfecta espera a ser servida.

Cómo preparar un chimichurri perfecto

El chimichurri es fácil de preparar y le da un toque fresco y vibrante a cualquier carne a la parrilla. Es una parte esencial de la experiencia gastronómica argentina y seguramente impresionará a tus invitados.

Ingredientes

- 1 taza de agua.
- 1 cucharada de sal gruesa.
- 1 cabeza de ajo, con los dientes separados y pelados.
- 1 taza de perejil fresco.
- 2 tazas de hojas de orégano.
- 2 cucharaditas de ají molido.
- 1/4 de taza de vinagre.
- 1/2 taza de aceite.

✘ *El chimichurri es el complemento ideal de cualquier carne asada. Foto: Unsplash*

El paso a paso

1. Llevar el agua a hervor en una cacerola pequeña. Agregar la sal y revolver hasta que se disuelva. Retirar del fuego y dejar enfriar.
2. Picar el ajo en trozos muy pequeños y colocarlo en un bowl. Picar el perejil y el orégano y sumarlos al bowl. Añadir el ají molido.
3. Agregar el vinagre revolviendo toda la mezcla, y luego el aceite. Agregar la salmuera, revolver y pasar a un frasco que cierre bien. Mantener en la heladera.

Fuente: Canal 26

Foto principal: Shutterstock.