

Los tres trucos para que el asado salga perfecto

29/06/2024



Para los argentinos, el asado no solo es una de las comidas más ricas y representativas de la gastronomía nacional, sino que también es una celebración que se comparte con los seres queridos. Hacer un buen asado es todo un arte y, en ese sentido, toda su preparación previa es muy importante. En esta ocasión, te compartimos tres trucos infalibles para que el asado salga perfecto.

Hacer asado no conlleva una gran dificultad, pero su preparación previa y el método de cocción requieren seguir algunos pasos que son importantes para que esta comida salga bien. La elección de la carne, su sazón y condimentación, saber controlar el fuego de la parrilla, entre otros, son todos factores que influyen en la elaboración de una parrillada y que determinan la calidad del plato final.

En ese sentido, te compartimos tres consejos fundamentales de la mano de la influencer gastronómica *Paulina Cocina*, que te

van a permitir llevar la carne a la parrilla a otro nivel.

Tres consejos fundamentales para que el asado salga perfecto

Antes de comenzar con los tres tips fundamentales, la influencer de cocina considera que la clave para un auténtico asado argentino tiene que ver, principalmente, con la **calidad de la carne** y, sobre todo, que sea fresca. Este aspecto es la “piedra angular” para que la preparación salga perfecta. En esa línea, recomienda cortes como la tira de asado, el vacío o la entraña, ya que considera que son favoritos por su marmoleo y sabor excepcionales.



Pero más allá de los cortes ideales, también hay una serie de tips que hay que tener en cuenta a la hora de preparar una parrillada. A saber:

Preparación de la parrilla: es importante que los hierros estén bien calientes y que haya una cantidad suficiente de brasas antes de colocar la carne. Esto sellará los jugos y dará esa textura crujiente por fuera. Sin embargo, es importante que el fuego no sea altísimo para no arrebatarse la carne.



- **Ser paciente:** la ansiedad es la peor enemiga de un buen asado. Es importante tener paciencia y dejar que la carne se cocine de forma lenta, con un fuego suave y sin arrebatarse. De esta manera, la carne quedará tierna sin tener que hacer ningún artilugio raro.
- **Sasonar adecuadamente:** al contrario de lo que se cree, no es necesario ponerle demasiados condimentos a la carne. Basta con sal gruesa parrillera y, en caso de disfrutar su sabor, pimienta. Se puede agregar hierbas frescas o limón pero no es estrictamente necesario.



Teniendo en cuenta estos consejos, vas a tener la garantía de que tu próximo asado saldrá perfecto y, seguramente, te vas a llevar todos los aplausos de los comensales.

Fuente: Crónica