

Ni matambre ni colita de cuadril: el corte de carne que es tendencia y conquista las parrillas argentinas

21/08/2025



El asado es, sin dudas, una de las comidas más emblemáticas y queridas por los argentinos. Más que un plato, es un ritual de encuentro entre amigos y familiares, donde cada detalle de la preparación cuenta para que todos disfruten al máximo.

Y aunque parece que en el mundo del asado ya estaba todo dicho, cada tanto surge un corte nuevo que logra sorprender y renovar la tradición. En el último tiempo, ese papel lo cumplió la **tapa de ojo de bife**, que se ganó un lugar especial en la parrilla.

Este corte, que **recubre al clásico ojo de bife**, es más chico, tiene una infiltración de grasa ideal y una textura fibrosa que lo hace único. Como resultado, se obtiene un **bocado**

intenso, jugoso y con el equilibrio justo entre terniza y potencia cárnica ideal para un asado.



La tapa de ojo de bife es uno de los nuevos cortes que se hizo tendencia en los asados argentinos. (Foto: elnovilloalegre.com)

A pesar de que muchos la comparan con la **picanha brasileña**, lo cierto es que este corte tiene una identidad propia. Por otro lado, los parrilleros coinciden en que el secreto está en una **cocción lenta y controlada** para que la grasa se funda y potencie su sabor.

La tapa de ojo de bife tiene la particularidad de poder cocinarse **tanto a la cruz como en la parrilla tradicional**. El punto justo se logra con **fuego medio y mucha paciencia**.

Por otro lado, el boom de este corte hizo que algunos restaurantes lo empezaran a vender como “nuevo corte premium” en sus respectivas cartas.

Cómo elegir y preparar la tapa de

ojo de bife

- **En la carnicería:** buscá piezas parejas, con buena cobertura de grasa blanca y uniforme. Eso asegura jugosidad y sabor.
- **Espesor ideal:** si la vas a cocinar en bifes, pedí cortes de 3 a 4 centímetros. Más finos pueden resecarse.
- **Cocción recomendada:** a fuego medio, sin apuro. Arrancá del lado de la grasa para que se funda y perfume la carne.
- **Salado:** lo mejor es usar sal parrillera gruesa, justo antes de llevarla al fuego, para que no pierda humedad.
- **Maridaje:** vinos tintos con cuerpo, como **Malbec o Cabernet Sauvignon**, o cervezas maltosas, que acompañan la intensidad del corte.

Fuente: TN