

Para acompañar el asado: el curioso postre que no sabías que podías preparar a la parrilla y es muy sabroso

02/09/2024



Organizar un **asado** para un almuerzo familiar es una tradición arraigada en muchos argentinos, quienes disfrutan pasar horas junto a las brasas de la parrilla para deleitar a sus invitados o simplemente darse un gusto personal.

Hay muchas formas de prepararlo, con secretos y consejos que se transmiten de generación en generación, asegurando que los **mejores cortes** queden jugosos y llenos de sabor.

Para este tipo de ocasiones, hay un **postre curioso** que se puede hacer en la parrilla con solo tres ingredientes, y te hará replantear la forma habitual de disfrutarlo. Los **duraznos a la parrilla** son una preparación poco común, pero muy

efectiva, ya que en pocos minutos puedes satisfacer ese antojo de algo dulce y lucirte con un postre sencillo pero delicioso.

El impensado postre para acompañar un asado

Para esta receta, necesitarás duraznos sin carozo, por lo que deberás cortar la fruta por la mitad y quitarle el carozo. Una vez hecho esto, pasa las mitades de durazno por azúcar.



Una vez listas, lleva las mitades a la parrilla a fuego suave, colocando la cáscara hacia abajo. Cocina los duraznos por unos 20 minutos, o hasta que estén tiernos y caramelizados.

Los infalibles tips para un asado espectacular

Uno de los aspectos más importantes al planificar un asado es definir claramente la cantidad de comensales, ya que esto permite calcular con mayor precisión la cantidad de carne

necesaria, que suele ser entre 350 y 400 gramos por persona.

También es fundamental decidir si el asado se hará con carbón o leña, ya que esto influirá tanto en el sabor como en los tiempos de cocción, aunque lo más común es optar por el carbón.

Otro punto a considerar es mantener la carne a temperatura ambiente al menos durante la hora previa a asarla, para garantizar una cocción uniforme. Además, se puede condimentar para lograr el sabor perfecto.

Fuente: Crónica