

Para qué sirve frotar un hielo por la parrilla antes de hacer el asado y por qué lo recomiendan

30/04/2026



Cada asador tiene sus manías y atajos, uno que viene sumando adeptos es frotar **un cubo de hielo** en los fierros antes de poner la carne. El gesto parece raro, pero promete resultados: **limpia** la superficie, genera **vapor** y **reduce que la carne se pegue** en ese primer contacto con la chapa caliente.

Cuando los hierros están bien calientes, el contacto con el cubo provoca un choque térmico que **afloja restos de grasa, ceniza** y pedacitos de **comida**. El derretimiento instantáneo produce vapor que ayuda a despegar la suciedad sin necesidad de raspar con fuerza, por eso muchos parrilleros recomiendan el uso del **hielo en la parrilla**.

Cómo aplicar el cubo de hielo correctamente en la parrilla

Primero hay que calentar bien el asador con **brasas al rojo**. Con una pinza o tenedor, se toma el **cubo de hielo** y se frota con **movimientos suaves** por toda la superficie. Esperar unos segundos para que el vapor actúe y luego pasar un cepillo de alambre o una espátula para retirar los restos sueltos.

No conviene abusar de la técnica: **usar demasiado hielo** enfría los hierros y puede alterar la temperatura de cocción si se hace justo antes de poner la carne. El truco del **hielo en la parrilla** es ideal para **mantenimiento previo**, pero cuando hay grasa muy acumulada hace falta una limpieza a fondo con desengrasante o agua caliente.

Algunas precauciones y consejos a tener en cuenta

Si el objetivo es evitar sabores extraños, conviene **esperar unos minutos** tras pasar el hielo y verificar que la chapa recupere calor antes de poner la carne. No sustituye el aceite o la grasa natural del animal para lograr sellado, solo **facilita el primer contacto**. Después de cocinar, una limpieza profunda prolonga la vida útil de la parrilla.

El método del hielo en la parrilla resulta **práctico** y **sencillo** para dejar los hierros listos antes del asado, siempre que se lo use con criterio. Probalo en tu próxima comida pero complementalo con una **limpieza profunda** de vez en cuando.

Fuente: Radio Mitre