

Por qué recomiendan pasar media cebolla sobre la parrilla caliente

18/08/2025



Para hacer un buen asado hay que tener en cuenta varios detalles, como el fuego, la carne y los condimentos. Sin embargo, a veces nos olvidamos de limpiarla antes de cocinar y esa suciedad puede afectar el sabor de nuestra comida.

Por eso, se recomienda **limpiar la parrilla antes de asar la carne** o cualquier tipo de preparación. Lo llamativo es que existe un método poco común que es **100% efectivo** por sus propiedades.

Se trata de **pasar la mitad de una cebolla por la parrilla**, que elimina los restos de grasa y suciedad de asados anteriores. El jugo natural de la cebolla actúa como un **desinfectante suave** y al mismo tiempo, **ayuda a desprender los residuos pegados**.

Pero eso no es todo. Al frotar la cebolla sobre el hierro caliente, **se forma una capa que evita que la carne se pegue** y le aporta un aroma sutil. Además, le suma un sabor especial a las piezas que vas a cocinar.

Cómo aplicar el truco de la cebolla

El procedimiento es muy simple. Lo primero es cortar una cebolla al medio y **con la parrilla ya caliente, frotarla sobre los hierros**. Hacerlo con movimientos firmes y repetidos, cubriendo toda la superficie donde vas a poner la carne.

El **vapor** que se genera y el **aroma** que desprende la cebolla son señales de que el truco está funcionando. Además, si la parrilla tenía restos de comida, vas a notar cómo se despegan con facilidad.

Por qué funciona y qué otros beneficios tiene

La cebolla contiene compuestos naturales y propiedades antibacterianas que ayudan a **desinfectar** y a **eliminar olores**. Además, su jugo crea una película que actúa como una **barrera antiadherente**. Así, no solo vas a lograr una parrilla más limpia, sino que también vas a evitar que los cortes se peguen o se quemen de más.

Este tip es ideal para quienes buscan **mejorar la experiencia del asado** sin recurrir a productos químicos ni a soluciones complicadas. Es económico, natural y sobre todo, muy fácil de aplicar.

Fuente: TN