

Qué es el spezzatino, el famoso guiso italiano ideal para el otoño: cómo prepararlo

23/04/2026



Con la llegada del otoño, los platos calientes recuperan protagonismo en las mesas argentinas y el spezzatino, el famoso guiso italiano, aparece como una alternativa reconfortante. Este guiso de origen italiano se destaca por su cocción lenta y sabores profundos, combinando carne, hortalizas y caldo para abrigar el cuerpo en los días frescos.

Origen y características del spezzatino, el famoso guiso italiano

En esencia, este plato consiste en piezas de carne troceada que se cocinan pacientemente junto a verduras y especias. Su nombre proviene del término italiano *spezzare*, que remite al

acto de cortar en cubos de forma artesanal. Tradicionalmente se emplea **ternera**, vino tinto y un buen caldo que aporta profundidad al paladar.

La clave del éxito de los platos calientes reside en la paciencia: cuanto más lento sea el proceso, más tierna resultará la proteína y más concentrado quedará el sabor final. Es una opción casera, práctica y sumamente sabrosa que rinde varias porciones, **convirtiéndose en el aliado perfecto para las reuniones familiares** durante la temporada baja de temperatura.

Ingredientes y pasos para una cocción perfecta

Para realizarlo en casa se necesitan 500 g de carne, cebolla, dos zanahorias, dos papas y un diente de ajo. La base líquida requiere **caldo caliente**, una copa de **vino tinto** y **puré de tomate**, además de **laurel**, **aceite de oliva**, **sal** y **pimienta**.

Se recomienda cocinar a fuego mínimo por al menos una **hora**, incorporando las papas hacia el final. El resultado se disfruta mejor bien caliente, **acompañado de polenta cremosa o pan casero**. Un secreto culinario importante es que este guiso suele ganar mayor intensidad al día siguiente.

El proceso inicia sellando la carne en una cazuela; luego se rehogan los vegetales y se vuelve a integrar todo con el vino para **desglasar**, **permitiendo que el alcohol se evapore correctamente antes de añadir los líquidos**. Podés variar los vegetales usando apio o nabo, o incluso optar por **cerdo**, siempre manteniendo el fuego bajo para lograr esa textura característica que reconforta el espíritu.

Fuente: La 100