

# Sin papel ni leña: el nuevo sistema para prender el asado en 1 minuto que sorprende a los fanáticos de la parrilla

26/04/2026



El **ritual del asado** podría estar frente a una transformación inesperada. Un nuevo método que se volvió viral en **Brasil** promete **encender el fuego en apenas un minuto**, sin necesidad de recurrir a los clásicos papeles, maderas o acelerantes. La pregunta que muchos se hacen en Argentina es inevitable: **¿llegará esta innovación al país?**

El sistema se basa en un **carbón listo para usar** que viene dentro de un paquete cerrado, equipado con una mecha en su base. Su uso es tan simple como directo: se coloca el paquete sobre la parrilla, se enciende la mecha y, en cuestión de minutos, el fuego comienza a expandirse de manera uniforme hasta generar brasas listas para cocinar.



Tips para un asado perfecto Foto: Unsplash

## ¿Cómo funciona el carbón que enciende el fuego en minutos?

A diferencia de los métodos tradicionales, este producto **concentra el oxígeno dentro de su estructura compacta**, lo que permite una combustión controlada y eficiente. El calor se distribuye desde la base hacia arriba, logrando que todo el carbón se encienda de manera pareja.

Entre sus principales ventajas se destacan la **limpieza** (ya que no es necesario manipular el carbón), la **reducción de humo y cenizas**, y la **seguridad**, al evitar el uso de líquidos inflamables. Además, resulta especialmente útil en espacios pequeños, como balcones o parrillas portátiles, donde encender fuego suele ser más complicado.

## ¿Cambia el sabor del asado?

Uno de los puntos que más interés genera entre los parrilleros es si este método afecta el sabor. Según quienes ya lo

probaron, **el carbón mantiene el aroma característico y no altera la calidad de la cocción**, un aspecto clave para preservar la esencia del asado.



Carne, bife ancho, asado. Foto: Freepik.

## **El truco extra que recomiendan los expertos**

Más allá de esta innovación, los especialistas en parrilla sugieren un consejo simple pero efectivo: **frotar un diente de ajo sobre la parrilla caliente antes de colocar la carne**. Este paso crea una capa natural que evita que los alimentos se peguen y, al mismo tiempo, ayuda a limpiar la superficie.

## **¿Llegará a Argentina?**

Por ahora, **el producto es tendencia en Brasil**, pero su practicidad y rapidez podrían abrirle camino en otros mercados. En un país donde el asado es parte de la identidad

cultural, cualquier innovación genera debate, pero también curiosidad.

Si finalmente desembarca en Argentina, este método podría convertirse en una **alternativa moderna** para quienes buscan simplificar el encendido sin perder la esencia de una de las tradiciones más queridas.

Fuente: Canal 26