

Tapa de asado macerada, la riquísima receta para disfrutar buena carne sin usar la parrilla

20/09/2024



La **tapa de asado** es uno de esos **cortes clásicos** que **siempre tirás a la parrilla en los asados del domingo**, pero como cualquier parte de la vaca, también podés disfrutarla en otras recetas. Una buena técnica para sacarle el jugo a este corte tan noble y rico es el macerado, ideal cuando querés **darle un sabor especial y necesitás una cocción lenta y con paciencia**.

Parecido al marinado, macerar es básicamente dejar los alimentos en remojo durante un buen rato en un líquido aromático, ya sea con ingredientes en crudo, secos o confitados. Esto se hace para conservarlos o para que absorban bien el sabor del líquido. **En el caso de la tapa de asado, el macerado hace que la carne quede súper tierna y jugosa, de esas que se cortan «como mantequita», al punto que podés usar**

una cuchara.

La receta es una papa, pero lleva su tiempo: **2 días de macerado y 2 horitas de cocción a fuego lento.** No hace falta atar la carne en ningún momento, y el secreto para que la tapa de asado quede bien tierna es darle su tiempo en la cocción, sin apurarse. Al final, te recomiendo servirla con una salsa criolla suave por encima, **ite va a quedar de diez!**

Ingredientes para una tapa de asado de lujo

- 1 $\frac{1}{2}$ kg de tapa de asado
- 3 ajos aplastados
- 1 mezcla de maceración
- 1 cucharadita de ají molido
- 1 cucharada de pimentón colorado
- 2 hojas de laurel
- 1 cebolla, apio y zanahoria
- 1/2 taza de vinagre
- Sal a gusto

El paso a paso

1. Para macerar, mezclá 2 cucharadas de provenzal, una de tomillo, un diente de ajo aplastado, cuatro cucharadas de vinagre, media taza de agua y sal y pimienta a gusto. Frotá bien sobre la tapa de asado y, una vez que la cubriste toda, ponela en una fuente que no sea metálica. Tapala con papel de aluminio y dejala reposar en la heladera por 2 o 3 días.
2. Cocción y servicio: prepará la mezcla de maceración y cubrí bien la carne. Ponela en una fuente, tapala con papel de aluminio y dejala macerar durante dos o tres

días.

3. Después de macerar, sacá la carne de la mezcla, frotala bien con los ajos y mandala a una cacerola con ají molido, pimentón, laurel, cebolla, apio, zanahoria, vinagre y sal. Si querés balancear la acidez del vinagre, podés agregarle una cucharada de azúcar (opcional).
4. Agregá agua suficiente como para que la carne quede bien cubierta, tirale unos granos de pimienta y cociná a fuego bien suave, siempre controlando que tenga buen fondo de cocción.
5. Una vez lista, dejala enfriar en su propio caldo y guardala en la heladera, cubriéndola con un poquito de ese caldo hasta que la vayas a cortar.
6. Para servir: escurrí la carne, cortala en rodajas y ponela en una fuente. Llevá a la mesa apenas cubierta para que se mantenga jugosa. ¡Y listo, a disfrutar!

Fuente: Crónica