

Tapa de asado rellena: una receta práctica y rica para aprovechar este corte de carne más accesible

15/11/2023



La tapa de asado es el corte de carne que está encima del costillar y que, en muchas ocasiones, queda olvidado. Si bien el costillar es uno de los más elegidos, esta otra opción es más barata, aunque para que quede tierna hay que tener en cuenta algunos secretos.

Se puede preparar al horno o a la parrilla, aunque para la ocasión especial de prender un fuego el domingo se suelen elegir otros cortes. Sin embargo, no hace falta gastar una fortuna para hacer un asado y se puede preparar una variedad muy rica sin gastar de más.

Con este corte también se puede preparar una comida diferente para salir un poco de la rutina y experimentar con nuevas

técnicas y sabores. Podés rellenarla con los ingredientes que más te gusten, pero te proponemos esta idea para cuando no se te ocurra nada.

Para que el resultado final sea tierno y suave, conviene siempre **ubicar la mayor parte de la grasa hacia abajo**. Un paso infaltable para resaltar su sabor es **condimentar bien con sal gruesa**, romero, tomillo y todas las hierbas que te gusten.

Así que pedile una tapa de asado a tu carnicero de confianza sin miedo y probá esta receta.

Ingredientes para la tapa de asado a la parrilla

- 1 tapa de asado
- Pan tostado
- Tomates a gusto
- 100 gramos de queso para rallar
- Perejil
- Romero
- Tomillo
- Sal
- 3 dientes de ajo



Tapa de asado, un corte noble pero sin mucha «prensa».

Paso a paso para la elaboración de esta tapa de asado rellena

1. El primer paso será cortar la tapa de asado en forma de bolsillo, para poder ubicar todos los ingredientes del relleno adentro. Esto se logra ubicando la palma de la mano encima del corte y deslizando suavemente el cuchillo en posición

horizontal en la zona que deseamos abrir.

2. En un bol, mezclamos el pan tostado junto con los tomates picados en cubitos, el perejil, el tomillo, el romero, el queso rallado y el ajo picadito hasta que quede una preparación pareja y los condimentos estén bien distribuidos.

3. Ubicar el relleno dentro del bolsillo que le cortamos a la carne y cerrar con hilo y aguja de cocina (el mismo que se utiliza para el matambre).

4. Salar y condimentar la carne por fuera y cocinar en el horno a fuego bajo/medio durante dos horas o a la parrilla vuelta y vuelta por media hora a 40 minutos.

5. Retirar del calor, cortar y disfrutar. Se puede acompañar con papas al horno, unos coles con repollo y zanahoria rallados o una clásica ensalada rusa con papa, zanahoria y huevo.

Fuente – Crónica