

Tres cortes de carne para hacer un asado barato

24/05/2024



Cuando la economía del hogar está más ajustada hacia fin de mes, la mejor opción para sostener la tradición del asado de fin de semana es conocer bien los **cortes baratos y tiernos** que pueden reemplazar el clásico asado de tira, el vacío, la entraña, el matambre u otros cortes más costosos.

Para reemplazar las opciones más caras hay algunas alternativas que por ser más económicas no quiere decir que no las podamos disfrutar.

El objetivo es no privarse del placer de encender el fuego y disfrutar de un delicioso y tierno asado con cortes de carne más accesibles, que no tienen nada que envidiar a los manjares de la parrilla, que son considerados “premium” en los tiempos duros que corren.

Los tres cortes baratos que te pueden salvar el asado del domingo

Si hay que considerar alternativas para disfrutar de un asado y mantener el ritual hacia fin de mes, cuando se hace más difícil comprar todo, estos cortes de carne baratos son una excelente opción y combinan muy bien con pan y una buena ensalada.

TAPA DE ASADO

Es una de las mejores opciones para cuidar el bolsillo y resulta muy sabrosa. Se cocina primero del lado de la grasa durante 30 minutos y luego se completa con otros 15 minutos del otro lado. Se sirve en lonjas de 3 centímetros.



FALDA PARRILLERA

Aunque este corte de carne tiene mala fama, es un verdadero manjar. Su abundante grasa le da un sabor sabroso y jugoso. Al agregarle un buen chimichurri y acompañarlo con pan, es una delicia incomparable.



MARUCHA

Este corte de carne es una excelente alternativa a las carnes magras, como el clásico bife de chorizo. Muchos lo utilizan para hacer sándwiches, mientras que otros prefieren acompañarlo con papas fritas.



La marucha, un corte económico y rendidor.

Fuente: Crónica