

Trucos efectivos: cuántos minutos hay que dejar los chorizos en la parrilla para que salgan perfectos

16/05/2024



A la hora de preparar el asado para degustar en familia o con amigos en la divertida reunión de los domingos, muchos parrilleros buscan estrategias, trucos y **recetas** para que sus comidas salgan perfectas y los cortes de carne en su punto justo de cocción.

Así, mientras algunos eligen experimentar con piezas vacunas poco conocidas con el fin de encontrar la mejor y más económica opción, otros intentan encontrar los ingredientes, condimentos u especias que hagan que los clásicos cortes queden perfectos. Un infaltable de cualquier asado argentino, son los chorizos, un embutido hecho a base de diferentes tipos de carne que tiene múltiples maneras de prepararse y consumirse: hay quienes lo prefieren a la olla en estilo

pomarola y otros que lo eligen mil veces braceado para hacer sanguches.

En este sentido, para estos últimos que optan por cocinarlos a la parrilla les traemos los secretos para que les salgan bien tiernos, sin quedar demasiado crudos ni abundantemente secos. Anotá y poné manos a la obra para sorprender a tus seres queridos.



-Para comenzar los especialistas recomiendan ponerlos en agua tibia con sal, lo dejamos 1 hora.

-Cocinar los chorizos sobre un fuego lento con una cantidad de brasas moderadas, teniendo en cuenta siempre cuáles son los ingredientes a base de los cuales están hechos los embutidos y sus tamaños, ya que esto influirá en el tipo de cocción que llevan. Por ejemplo, hay algunos que están rellenos con algún tipo de queso y estos, en este sentido, no llevarán la misma cocción que los básicos.

-Otro consejo que brindan los expertos asadores, vinculado íntimamente con el anterior, es tener unas buenas brasas rojas, ya que las mismas serán las que le brindarán el calor moderado a la cocción, haciendo que su preparación sea lenta y

abarcativa.

-Colocar los chorizos en la parte central e inferior de la parrilla. Allí recibirán de lleno el calor de las brasas, lo que permitirá que se hagan de forma más pareja. Dejarlos por unos 20 o 25 minutos para que queden crocantes por fuera y tiernos por dentro.

-Un dato clave que ayudará a una mejor cocción de los chorizos, es no pincharlos ni cortarlos sobre la parrilla, ya que se pierde el jugo interno con el que cuentan y el sabor que este aporta. (Si te gustan menos grasosos podés pincharlos antes de cocinarlos).

Receta de chorizos a la pomarola



INGREDIENTES:

- 8 unidades de chorizo bombón
- 1 cebolla blanca grande
- 3 dientes de ajo
- 1 morrón verde (grande)
- 1 morrón rojo (grande)
- Aceite de oliva
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de caldo de verduras
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta (al gusto)
- 1 lata de tomates
- Ají molido
- Pimentón

PREPARACIÓN:

-Primero que nada van a poner a hervir los chorizos por 10

minutos con el propósito de que la grasa excedente se salga por completo y una vez que están, los reservan en un costado. Este es el truco más efectivo para que después no te queden aceitosos, ni te caigan demasiado pesados.

-Luego van a cortar los ajos bien pequeñitos para que no quede invasivo dentro de la preparación. Para las demás verduras tienen dos opciones, o las pueden trozar en tiras finitas o en pedacitos chiquitos, eso depende de como sean sus gustos, de las dos maneras queda bien.

-Para la cocción de los vegetales, primero van a colocar en una sartén grande las cebollas y el ajo junto con un chorrito de aceite de oliva para que tomen un color dorado. Cuando la cebolla ya queda transparente, le suman los morrones picados y los condimentos (sal, pimienta, ají molido y pimentón) y los dejan saltear unos minutos más.

-Otro consejo que brindan los expertos asadores, vinculado íntimamente con el anterior, es tener unas buenas brasas rojas, ya que las mismas serán las que le brindarán el calor moderado a la cocción, haciendo que su preparación sea lenta y abarcativa.

-Colocar los chorizos en la parte central e inferior de la parrilla. Allí recibirán de lleno el calor de las brasas, lo que permitirá que se hagan de forma más pareja. Dejarlos por unos 20 o 25 minutos para que queden crocantes por fuera y tiernos por dentro.

-Un dato clave que ayudará a una mejor cocción de los chorizos, es no pincharlos ni cortarlos sobre la parrilla, ya que se pierde el jugo interno con el que cuentan y el sabor que este aporta. (Si te gustan menos grasosos podés pincharlos antes de cocinarlos).

Receta de chorizos a la pomarola



INGREDIENTES:

- 8 unidades de chorizo bombón
- 1 cebolla blanca grande
- 3 dientes de ajo
- 1 morrón verde (grande)
- 1 morrón rojo (grande)
- Aceite de oliva
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de caldo de verduras
- 1 hoja de laurel
- Sal y pimienta (al gusto)
- 1 lata de tomates
- Ají molido
- Pimentón

PREPARACIÓN:

-Primero que nada van a poner a hervir los chorizos por 10 minutos con el propósito de que la grasa excedente se salga por completo y una vez que están, los reservan en un costado. Este es el truco más efectivo para que después no te queden aceitosos, ni te caigan demasiado pesados.

-Luego van a cortar los ajos bien pequeños para que no quede invasivo dentro de la preparación. Para las demás verduras tienen dos opciones, o las pueden trozar en tiras finitas o en pedacitos chiquitos, eso depende de como sean sus gustos, de las dos maneras queda bien.

-Para la cocción de los vegetales, primero van a colocar en una sartén grande las cebollas y el ajo junto con un chorrito de aceite de oliva para que tomen un color dorado. Cuando la

cebolla ya queda transparente, le suman los morrones picados y los condimentos (sal, pimienta, ají molido y pimentón) y los dejan saltear unos minutos más.

– Agregar la lata de tomates, el agua y el caldo caliente a las verduras cocidas y mezclar todo con una cuchara de madera, para que todos los ingredientes se integren bien. Sumar una hoja de laurel, que le dará más sabor a la salsa y por último los chorizos. Dejar hervir la preparación por 10 minutos más.

-Bajar el fuego y dejar cocinar con la olla tapada por 20 minutos más y listo, ya tienen estos exquisitos chorizos a la pomarola que dejarán a todos boquiabiertos. Pueden acompañarlos con un rico pan casero.

Fuente: Crónica