

Un carnicero reveló las diferencias que hay entre la carne molida común y la especial

01/07/2024



La carne molida es un corte muy elegido por los consumidores a la hora de hacer sus preparaciones gastronómicas caseras y al momento de hacer sus gastos diarios, ya que se adapta a cualquier **receta** y permite muchas veces cuidar el bolsillo. Así, aunque es muy adaptable a los múltiples platillos, en la carnicería se venden dos tipos diferentes de esta pieza, que muy pocos conocen y se adaptan distinto a las degustaciones.

En este sentido, un usuario reconocido de las redes sociales que trabaja en una famosa cadena de granjas de Mendoza y destacado por difundir sus recomendaciones, aprovechó que muy pocos sabían de la distinción entre esos dos cortes, para explicar qué particularidades los distanciaban entre sí.

Si sos de las personas que utilizan recurrentemente este corte y nunca comprendiste que los distingue, a continuación te contamos las distinciones que presentan para que sepas como adecuar a cada una. La idea del internauta es que sus seguidores encuentren la opción que mejor se adapta a sus necesidades y que no inviertan de más.

¿Cuál es la distinción entre la carne molida común y la especial?



Ambas se pueden utilizar en múltiples recetas y su consistencia le aporta sabor a las preparaciones. Así, existen diferencias que las distinguen y que le aportan una peculiaridad particular a cada uno, por lo que Martín Mari, carnicero de una de las sucursales de la Granja Benedetti, cadena reconocida de Mendoza, compartió sus aportes para despejar cualquier tipo de dudas.

A través de una publicación realizada a través de los medios digitales, el navegante aseguró: *“Uno cree que la molida especial es la que no tiene grasa y no es así. Es la que está hecha con un corte específico. Nosotros usamos molida especial con un corte ya predeterminado, como marotilla, roast beef o*

tortuguita, por ejemplo. La molida común va con grasa, que sería con restos de carnes que nos quedan, con las de las blandas”.

Para continuar con su explicación, Mari añadió que «*en muchos lugares, ajenos al suyo, le echan productos químicos para darles color y embellecer la carne molida*» pero advirtió que «*Si la carne y la grasa es fresca, no tiene por qué la carne molida ser mala*».

Finalmente, con la idea de eliminar los interrogantes que pudiesen surgir, comentó cuál era la principal distinción que los volvía diferentes: “*La carne molida común se usa, no solo por su sabor, sino por su jugosidad, para hacer empanadas, pasteles y hamburguesas. La carne molida especial se usa para hacer algunos arrollados, tucos o guisos, para que no tenga tanta grasa*”.

Este corte se puede utilizar tanto para empanadas, como para salsa boloñesa, hamburguesas, o albóndigas, incluso algunas personas los incorporan en la receta de sus buñuelos, por ellos es solo cuestión de probar y ver en qué platillo va mejor y cuál de estas dos opciones se adapta mejor a tus comidas.

Receta de empanadas de carne picada



INGREDIENTES:

- 12 tapas para empanadas
- 1/2 kg. de carne molida
- 5 cebollas chicas o 4 grandes
- 1/2 morrón rojo
- 1 puñado de aceitunas
- 3 huevos
- Sal
- Pimienta
- Pimentón
- Comino

PREPARACIÓN:

-Primero que nada van a picar la cebolla y el morrón para rehogarlos en aceite. Luego, cuando ya estén transparentes, le agregarán la carne molida y condimentarán con sal y pimienta. Mientras hervir los tres huevos.

– Pasados unos 10 minutos de cocción, cuando ya haya absorbido todo el jugo de la cebolla y se haya evaporado el líquido de

la carne, condimentar con pimentón y una pizca de comino. Una vez que esté listo, apagarán el fuego y le agregarán las aceitunas y el huevo picado.

Armar las empanadas y dejar en una fuente. Si quieren pueden untarlas con huevo por encima para darles color. Llevar a un horno precalentado y dejar hasta que se doren. Listo, las sacan y ya están listas para disfrutar

Fuente: Crónica