

Un famoso carnicero de Mendoza reveló los mejores tres cortes para hacer milanesas: salen riquísimas

02/05/2024



Las milanesas en cualquiera de sus versiones suele ser uno de los platos predilectos y más recurrentes por los argentinos, debido a que tienen un sabor irresistible que salva cualquier almuerzo o cena, a la vez que es un platillo típico de nuestra cultura nacional que nos representa en el mundo de la gastronomía mundial.

La forma de preparar este increíble aperitivo y los ingredientes que se eligen tanto para usar de base como de acompañamiento, son múltiples y completamente a libre elección de los cocineros. Sin embargo, la opción más elegida es la de carne, ya que más allá de ser la variante más tradicional y clásica, tiene una textura y gusto inigualable, que permite enaltecer todo evento.

En este sentido, con la crecida exponencial del precio de las piezas vacunas, las personas comenzaron a buscar las alternativas más económicas para poder seguir disfrutando de la comida casera mientras cuidan su bolsillo.

Así, con la idea de que los clientes consigan las mejores opciones, un famoso carnicero reveló cuáles son los mejores cortes de carne para hacer la **receta** de milanesas, según su consistencia y como plus personal dio a conocer algunos secretos para que su preparación sea perfecta. A continuación te compartimos todos sus secretos para que te transformes en un profesional de la cocina.



Según **Martín Mari**, un reconocido carnicero de Mendoza, las piezas vacunas ideales para preparar esta deliciosa comida son las carnes más maleables.

«Todas las carnes blandas sirven para usarlas para milanesa. Es más, hasta las entrañas las hacen milanesa. Hay algunas

blandas que se desarman más que otras y a la hora de hacer una milanesa, todas las pretenden finitas, con el riesgo de que se desarmen», comenzó relatando el empleado y luego procedió a confesar cuáles eran para él los cortes ideales para dicho fin.

En este sentido, el muchacho presentó tres opciones para todos los bolsillos con el fin de que cada uno eligiera la que más se adaptaba a su billetera: *«Los tres mejores cortes para milanesa son: peceto, que es el más caro; nalga, con un precio intermedio, y la cuadrada, que es el más económico. Cualquiera de estos cortes salen muy bien»*, aseguró.

Por otro lado, añadió que en su caso personal a él le gustaba mucho lo que es la paleta porque si bien se desarma fácil, si se sabe como cortarla *«anda muy bien»*.

Finalmente, el carnicero, que estaba dispuesto a dar a conocer los secretos para preparar las milanesas más perfectas, suaves y crocantes recomendó que a la hora de hacerlas, por más fina o gruesa que esté cortada la carne, hay que *«pasarle un bolillo al bife con el pan rallado, aplastándolo y estirándolo para que se pegue bien»* y quede más sabroso. De acuerdo a su perspectiva, es como si se *«estuviese amasando una masa»*.

Fuente: Crónica