

# Una nota con mucho sabor: La sanrafaelina Ana Paula Gutiérrez cocinó carne a la masa en la TV Pública

16/03/2022



Esta semana todos los amantes de la gastronomía pudieron deleitarse con las exquisiteces de esta reconocida chef sanrafaelina, quien viajó a Buenos Aires para presentar en **“Cocineros Argentinos”** distintos platos típicos de nuestra región. Ana Paula contó a FM Vos (94.5) las distintas experiencias vividas durante su destacada labor en el mencionado programa.

«La carne a la masa no es un plato que sea tan conocido, al menos en Buenos Aires. Sí se cocina mucho, fundamentalmente, en el Sur mendocino. En este sentido, es preciso decir que para que un plato tenga identidad y pueda ser declarado patrimonio, lo primordial es que sea ofrecido en las mesas no solamente de los restaurantes, sino también en las cotidianas. La carne a la masa era un plato que se hacía en las reuniones

familiares. Es un corte económico», comenzó explicando Gutiérrez.

Luego, especificó cómo se debe seleccionar cada carne de acuerdo a la preparación de la misma. «Uno debe saber elegir el corte en relación a su utilización, a la técnica que va a aplicar. Por ejemplo, si hago una carne sellada, elegimos un ojo de bife o un filete. Ahora, para hacer un estofado debe ser un corte más fibroso o bien que tenga hueso. En definitiva, debemos elegir la carne de acuerdo al resultado final que deseamos obtener y a nuestra economía», aseguró la experimentada cocinera.

También comentó algunos de los secretos sobre cómo elaborar el tradicional plato. «Por lo general, a la masa se la llama masa muerta, porque cumple la función de proteger a la carne y los jugos. El gluten le aporta un toque de cremosidad y absorbe los líquidos. La masa no debe tener jamás levadura, ni grasa ni condimentos. Incluso en las fincas se cocina durante tres o cuatro horas y se quema. Hay algunas versiones donde esta masa se come, puede ser que sea así, pero su función es de contenedor», aseguró. Después, hizo referencia a su participación en el exitoso ciclo de cocina. «Hay un trabajo de antesala muy grande, donde te sugieren que elabores un plato más bien popular y tradicional. Los mismos deben tener una tendencia casera, un plato cotidiano, lo cual me parece que está bien porque es un programa que se ve en muchísimos hogares argentinos. Además, hay varios ayudantes y mucha gente que te asiste. El estudio es muy grande y tenés todos los ingredientes y productos. No obstante, yo llevé algunas cosas como el vino, el tomate seco, el aceite de oliva, porque me parecían primordiales para la ocasión», enfatizó Ana Paula.

Por último, contó todos los detalles del pequeño incidente que «sufrió» en el programa. «Como todos saben, salimos en vivo, y hay cosas que suceden y no se pueden evitar, tal cual me sucedió a mí durante un fragmento en el que cocinaba. Fue en el momento en el que realizaba todo el proceso de elaboración. Ahí el colaborador trajo una fuente de vidrio con la carne a la masa que yo ya había preparado más temprano. Lo acomodó en

la mesa y explotó. La anécdota es muy buena por el momento que pasamos. Por suerte, lo pudimos remar bien. Por esta causa se cortó un rato este bloque y pasaron a otro espacio de cocina. Al final volvimos nosotros para emplatar. Lo mejor es que tuvimos dos segmentos y no uno. La tragedia se convirtió en comedia», cerró en tono jocoso la reconocida chef.

Vos FM 94.5 · Una nota con mucho sabor: La sanrafaelina Ana Paula Gutiérrez cocinó...