



Fecha: 13/08/2018
Fuente: El Mercurio
Pag: 8
Art: 4

Tamaño: 28,8x22,1
Cm2: 637,3

Tiraje: 130.122
Lectoría: 289.782
Favorabilidad: No Definida

Título: Filete y lomo: los cortes de carne favoritos de los chilenos

OPINIÓN



Filete y lomo: los cortes de carne favoritos de los chilenos

Por Joel Solorza,

director de la Escuela de Gastronomía [Universidad de Las Américas](#).



Todos los cortes de carne son buenos, todo depende de lo que vayamos a cocinar.



Fecha: 13/08/2018
Fuente: El Mercurio
Pag: 8
Art: 5

Tamaño: 15,1x13,9
Cm2: 210,4

Tiraje: 130.122
Lectoría: 289.782
Favorabilidad: No Definida

Título: Filete y lomo: los cortes de carne favoritos de los chilenos

Hoy en día, los chilenos prefieren para sus cortes de carne el filete y lomo, porque siguen siendo parte de la oferta gastronómica en eventos y cenas masivas. En la medida que vamos accediendo a otros niveles de consumo, la restauración de la oferta de carnes se hace más sofisticada. Antiguamente, el plato nacional era el filete miñón champiñón con papas duquesas, y digo esto porque hace 20 años era el menú de todas las celebraciones importantes del año.

La evolución del consumidor chileno a través de los años no solo se ha refinado, sino que, además, existe una moda o imitación. Con la carne nos pasa igual que con los vinos: hablamos mucho de ellos, pero los más tomados siguen siendo los "cartonés". Hoy aparecen razas de carne sorprendentes como el wagyu, cortes o músculos como las carrilleras, entrañas, etc.; pero los chilenos siguen prefiriendo los cortes y carnes tradicionales.

Chile ofrece calidad de carnes premium, porque cuando el país no las produce para el consumo total se traen de otros países como Brasil, Uruguay y EE.UU. Tiempo atrás se traía solo de Argentina, pero grandes extensiones de suelo ganadero

de ese país hoy están plantadas con soya transgénica.

Todos los cortes de carne son buenos, todo depende de lo que vayamos a cocinar, si queremos usar cocción larga y de menor temperatura como estofados, mechada, plateada, etc. en donde generalmente se usan músculos que en otras preparaciones serían duros. En cambio, en la grilla y en la plancha se usan cocciones más rápidas en músculos de menor trabajo en el animal, lo que los hace ser más blandos, como filete, lomo, costillas, entre otros.

La recomendación de las mejores carnes para la parrilla es el lomo vetado, porque sus

vetas de grasas le dan mucho sabor, además del lomo liso, filete y entrañas que solo son de vuelta y vuelta en la grilla. Generalmente, se calcula entre 250 a 300 gramos de carne cruda para un asado por persona.

Para una mejor preparación, la carne se debe poner porcionada a la parrilla, preguntando los gustos de cocción a los comensales; de esa manera, podemos brindar el punto exacto del agrado de cada persona.