

Fecha: 23/06/2017
 Fuente: LA TERCERA - STGO-CHILE
 Pag: 4
 Art: 2
 Título: LOS MEJORES CORTES DE CARNE PARA LUCIRSE CON LA PARRILLA

Tamaño: 27,4x17
 Cm2: 465,5

Tiraje: 87.000
 Lectoría: 298.000
 Tono: No Definido

Un sabor inigualable

Los mejores cortes de carne para lucirse con la parrilla

Acompañado de los mejores aliños nacionales, el costillar se roba la película en cualquier asado. Expertos parrilleros comparten sus mejores secretos para sorprender a los comensales.
Por: Fabiola Romo



La Copa Confederaciones que se está jugando en Rusia puede ser la excusa perfecta para encender el carbón, el gas o la parrilla eléctrica. También el invierno invita a organizar las reuniones sociales en torno al calor de un buen asado. No hay una receta única, pero los expertos coinciden en que el costillar es uno de los

cortes emblemáticos de la parrilla.

El director de la Escuela de Gastronomía Universidad de Las Américas-UDLA, Joel Solorza valora también el lomo y el filete y entrega algunos consejos para lucirse con el sabor de la carne. "Se recomienda para el cerdo, aparte de los aliños chilenos, poner semillas de comino alemán o Kummel; le dará un especial sabor. Para el costillar recomiendo usar ají chileno que venden en pasta en la vega, el sabor es inigualable, no se compara con ají envasado que encontramos", dice el académico.

Al igual que los chilenos, los uruguayos son acérrimos parrilleros. Así lo reconoce Juan Araya, dueño de una de las parrillas más concurridas de Santiago. "Para nosotros en Parrilla

La Uruguaya, uno de los mejores cortes es el lomo vetado (bife ancho), ya que sus vetas de grasa le proporcionan el sabor típico del asado. Si bien en Chile -por su geografía es difícil de encontrar- el asado de tira es un corte especial para la parrilla, tanto por el sabor de su carne pegada al hueso como por el marmoleado de su grasa", sostiene. ¿Su consejo? Preparar el asado lentamente, disfrutando de la compañía de los amigos.

"En cuanto a productos de cerdo el costillar es uno de los más sabrosos sobre todo si en su preparación se baña en especias antes de tirarlo a la parrilla. Bañar el costillar con adobo parrillero antes de lanzarlo al fuego le dará más realce a su típico sabor", agrega Juan Araya.

LOS SECRETOS DEL BUEN ASADOR

En el programa "Carne Angus del Uruguay" grandes asadores comparten sus secretos para lucirse con el asado.

■ Evitar que pierda jugos

Jamás se debe cortar la carne para conocer su punto, se recomienda utilizar un tenedor para pincharla suavemente y así evitar que pierda jugos.

■ Condimentos

Otra gran ayuda es usar "chimichurri" o algún condimento similar durante la cocción. Esta salsa especial lleva ingredientes como orégano, ajo, ají molido, sal, aceite y vinagre.

■ Para acompañar

Se puede acompañar la tira de asado con mollejas y embutidos como el chorizo y las morcillas saladas y dulces.



Fecha: 23/06/2017
Fuente: LA TERCERA - STGO-CHILE
Pag: 4
Art: 3
Título: LOS MEJORES CORTES DE CARNE PARA LUCIRSE CON LA PARRILLA

Tamaño: 26,4x24,1
Cm2: 637,5

Tiraje: 87.000
Lectoría: 298.000
Tono: No Definido

En cuatro pasos

Cómo preparar el mejor asado

Prender el fuego, elegir la carne y encontrar un motivo de encuentro son los ingredientes claves de la experiencia. Sigue estos pasos para convertirte en el mejor asador.

1) Fíjate en el estado de la parrilla: haz una buena limpieza a fuego lento, para dejar el lugar de la carne lo más limpio posible.

2) Prepara las brasas para que la carne que prepararás

tenga un sabor único.

3) Esparce las brasas a lo largo de la base de la parrilla y coloca la carne por encima, teniendo cuidado de no acercarla mucho para no acelerar el proceso de cocción.

4) Para que la carne esté lista pueden llegar a pasar algunas horas, tiempo perfecto para disfrutar de un aperitivo y la conversación con amigos y familiares, junto al calor del fuego y el tentador aroma de un asado bien hecho.

Para ver el punto de cocción de la carne, los asadores recomiendan pincharla suavemente con un tenedor. El cuchillo puede hacer que pierda jugos.

Adobar el costillar antes de ponerlo al fuego realzará su sabor, dicen los parrilleros.

