



Fecha: 08/09/2015

Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE

Pag: 12

Art: 2

Título: LA VERDAD SOBRE LA PARRILLA URUGUAYA, QUE DEJA LA CARNE MAS PAREJITA AL ASAR

Tamaño: 26,5x28,9

Cm2: 764,7

Tiraje: 111.000

Lectoría: 291.000

Estimación:

Se divide en zona de fuego y zona de cocción y, por eso, la sella mejor

La verdad sobre la parrilla uruguaya, que deja la carne más parejita al asar



Esta es la famosa cuna del restorán La Uruguaya.

● Aquí enseñan a preparar el auténtico asado uruguayo: https://www.youtube.com/watch?v=U5Fyk42GI_Y

En Chile se aprendió a no tirar toda la carne a la parrilla y a alta temperatura.



Fecha: 08/09/2015
 Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
 Pag: 12
 Art: 3
 Título: LA VERDAD SOBRE LA PARRILLA URUGUAYA, QUE DEJA LA CARNE MAS PAREJITA AL ASAR

Tamaño: 25,5x12,9
 Cm2: 329,9

Tiraje: 111.000
 Lectoría: 291.000
 Estimación:

TERESA VERA

Degustar un trozo de carne con ganas de pedir otro tiene mucho que ver con la forma de asarse. De esto sabe Juan Araya, uruguayo vecindado en Chile desde 1973 y quien no para de ofrecer sus parrilladas estilo charrúa. ¿Qué tiene esta carne asada que llama la atención y es tan solicitada? Lea.

La gracia está en la

cuna: "La parrilla tiene un quemador que denominamos cuna. Aquí se deposita el carbón y lentamente se va transformando en brasa. Se golpea la cuna y empiezan a caer trocitos pequeños de brasa y eso, con una pala, se arrastra hacia la zona donde está la parrilla con la carne", explica Araya, dueño de Parrilladas La Uruguay (lauruguay.cl). O sea, hay una zona de fuego donde se echa el carbón y otra de cocción. "Asar la carne se hace con lentitud y con poca brasa para que no se arrebate el producto y se endurezca", precisa.

Carbón versus leña: "Acá lo hacemos con carbón y no con leña, como es en Uruguay. En Chile está prohibido el uso de leña por el tema de la contaminación. Incluso con carbón me pasaron una multa y tuve que usar gas..", confiesa Araya y agrega que "el lomo vetado, el liso y el chuletón de la casa, mitad filete y mitad lomo, para tirar a la parrilla los traigo directamente desde Uruguay". Menciona que "en La Percanta (lapercanta.cl) también preparan parrilla a la uruguayo y pertenece a dos socios, uno argentino y otro uruguayo".

Método: el chef internacional Joel Solorza, director de gastronomía de la Universidad de las Américas, precisa del método uruguayo que "no es un fuego constante y alto que esté en toda la parrilla. En un sector sí lo tiene, que se está alimentando de forma permanente. Es el área donde está la carne para que se selle y queden los nu-

trientes en su interior. Luego del sellado se pone en un sector a temperatura más baja para la cocción de la carne, la parrilla es una cocción metodológica, no se usa la misma temperatura en toda la parrilla al mismo tiempo". Recuerda que en Chile "se tiraba toda la carne a la parrilla. Se ponía a temperatura muy alta, se daba vuelta medio quemadita, pasaban las horas y nadie sabía cuando estaba listo y finalmente cuando la partíamos estaba cruda al medio. Se había formado un sellado tan duro que no dejaba pasar la temperatura al resto de la carne".

Parrilla global: "La carne a la parrilla es una forma primitiva de cocción que está en todo el mundo para sellar (sobre 200 grados) y cocinar (100 a 120 grados) y dejarla a petición del comensal. Puede ser a la inglesa, sellada y sangrante, o a punto, sellada y al centro la carne rosada con jugo, no sangre. También puede ser carne cocida, no hay jugo, solo fibra. La parrilla sea de Uruguay, Argentina o de Chile debe tener distintas temperaturas y la verdad son todas iguales... El sabor que algunos produc-

tos aportan a la carne como la leña pueden darle un poco de sabor ahumado a la carne, pero el sabor-sabor se lo da la propia carne", cuenta Juan Pablo Valdivia, chef ejecutivo de los restaurantes Tierra Noble y Bellavista Grill. Agrega que "más allá de hablar de parrilla uruguayo, los chilenos estamos copiando de a poco la forma de asar la carne y abriendo el paladar a culturas distintas".

Sabor charrúa: la nutricionista Claudia Barrientos, académica de la Universidad San Sebastián, resalta que "la carne en parrilla uruguayo puede quedar mucho más sabrosa por concentrar más los jugos, pero en el fondo es lo mismo que sea con brasa de carbón o leña. Mantiene sus mismas características organolépticas, sabor, textura, olor, consistencia. Y ambos materiales de combustión no alteran en la carne las proteínas, hierro y vitaminas del complejo B". Advierte que sea leña o carbón "la carne en la parrilla elimina esta grasa produciendo llamarada que puede quemar la carne, quedando con el denominado hidrocarburo aromático que puede ser nocivo para la salud".