



Fecha: 20/08/2018

Fuente: La Cuarta

Pag: 16

Art: 2

Título: Chilenos tradicionales a la hora de parrillar

Tamaño: 24,1x23,5

Cm2: 566,3

Tiraje:

62.309

Lectoría:

292.962

Favorabilidad: No Definida

Chilenos tradicionales a la hora de parrillar

1/4

DE KILO

a 300 gramos -de carne cruda- es la porción ideal a la hora de comerse un trozo de asado.





Fecha: 20/08/2018

Fuente: La Cuarta

Pag: 16

Art: 3

Título: Chilenos tradicionales a la hora de parrillar

Tamaño: 19,4x13,8

Cm2: 267,2

Tiraje: 62.309

Lectoría: 292.962

Favorabilidad: No Definida

Especialista comentó que los cortes favoritos de los maestros del asado son **el filete y el lomo**, aunque el wagyu cada día gana más terreno.

Karen Punaro Majluf

Hace ya varios años que empezó a sonar entre los maestros del asado una nueva carne de vacuno, de origen japonés, que destacaba por su suave textura y sofisticado sabor.

Se trataba del wagyu, más conocida como vaca japonesa, cuya característica principal es que el animal camina poco en su vida y es masajeadado a diario, lo que infiltra la grasa en la carne, otorgando vetas de color y sabor.

Y si bien el *boom* por probar esta carne fue explosivo, a la hora de parrillar los chilenos optan por el filete y el lomo. Así lo afirmó Joel Solorza, director de la Escuela de Gastronomía de la **Universidad de Las Américas**, quien dijo que, si bien el consumidor ha evolucionado, “siguen prefiriendo los cortes y carnes tradicionales”.

Un vistazo al pasado

“Antiguamente, el plato nacional era el filete miñón con salsa de champiñones y papas duquesas. Y digo esto porque hace 20 años era el menú de todas las celebraciones importantes del año”,

partió comentando Solorza. Sin embargo, el paladar se ha modificado con el tiempo y las modas se imponen en la mesa.

“Con la carne nos pasa al igual que 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 y entrañas, pero los chilenos siguen optando por el filete y lomo”, dijo el experto.

En las brasas

Solorza explicó que tanto en la grilla como a la plancha, lo mejor es elegir carnes que se hagan rápido. “Las zonas del

animal con menos trabajo muscular las hace ser más blandas, como es el caso del filete, lomo y costillas”, añadió.

Si de recomendar un corte para tirar a la parrilla se trata, el experto señaló que “las mejores carnes son el lomo vetado, porque sus vetas de grasas le dan mucho sabor; el lomo liso, filete y la entraña, que sólo son de vuelta y vuelta en la grilla”.

La porción ideal, según Solorza, es de 250 a 300 gramos de carne cruda por persona.

Respecto del tiempo de cocción, lo mejor es decidirlo entre los comensales, y puede ir desde muy cocida hasta a punto.



Fecha: 20/08/2018

Fuente: La Cuarta

Pag: 16

Art: 4

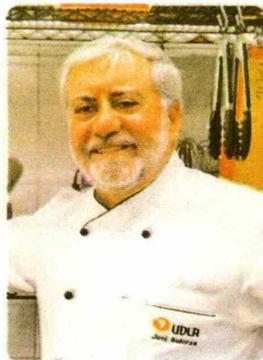
Título: Chilenos tradicionales a la hora de parrillar

Tamaño: 21,8x9,1

Cm2: 198,6

Tiraje: 62.309

Lectoría: 292.962

Favorabilidad: No Definida

“En la grilla y en la plancha se usan zonas del animal con menos trabajo muscular que las hace ser más blandas, como el filete, el lomo y las costillas”.

Joel Solorza, director de la Escuela de Gastronomía UDLA



Para la mejor preparación

La carne se debe poner porcionada en la parrilla, preguntando los gustos de cocción a los comensales.

DATO