

Fecha: 29/08/2021

Fuente: La Cuarta

Título: **Experto en gastronomía revela el error más común al preparar un asado**

Visitas: 140.149

VPE: 469.499

Favorabilidad: No DefinidaLink: <https://comerciante.lacuarta.com/noticias/tema-central/experto-en-gastronomia-revela-el-error-mas-comun-al-preparar-un-asado.html>

El chef Joel Solorza también derriba algunos mitos en torno al fuego y el uso de la sal.

Experto en gastronomía revela el error más común al preparar un asado Autor: Comerciante, publicado el 2021-08-30 a las 00:25:25 El chef Joel Solorza también derriba algunos mitos en torno al fuego y el uso de la sal.

El que sabe, sabe, pero el que sabe mucho les enseña a los demás, y eso es precisamente lo que hace el chef Joel Solorza, director de la Escuela de Gastronomía de la **Universidad de Las Américas**.

Como autoridad en el tema, el docente da a conocer algunas recetas para preparar el mejor asado, pero también derriba algunos mitos en torno al fuego y el empleo de la sal.

- ¿ Cuáles son las mejores cortes de carnes de vacuno para un asado dieciochero? Lomo vetado por el sabor que le entrega la grasa infiltrada, entrañas y lomo liso. - ¿ Qué alternativas existen para un presupuesto apretado? Asado carnicero, palanca, sobre costilla y huachalomo. - Aparte del vacuno, ¿ qué otras opciones de carnes deberían estar presentes en la parrilla? En una parrilla se puede agregar chunchules, ubres, longanizas y prietas. - ¿ Cuáles son los errores más comunes al hacer un asado? No porcionar la carne individualmente y poner la pieza entera. En forma individual se puede controlar el nivel de cocción preguntando a quienes le gusta la carne a punto, inglesa, o bien cocida.

Se debe calcular en la compra unos 250 gramos por persona. - ¿ Algún secreto para que la carne del asado quede sabrosa? Acá existe una gran cantidad de mitos, que se debe usar leña de tal o cual tipo, que la sal debe ir en un momento determinado etc.

Pero grandes asadores como los argentinos o chilenos de la Patagonia solo preparan un buen fuego, nunca con parafina o bencina por el olor y contaminación, y salan el producto al ponerlo en la parrilla y luego al darle vuelta.

Experto en gastronomía revela el error más común al preparar un asado

domingo, 29 de agosto de 2021, Fuente: La Cuarta

El chef Joel Solorza también derriba algunos mitos en torno al fuego y el uso de la sal. Experto en gastronomía revela el error más común al preparar un asado Autor: Comerciante, publicado el 2021-08-30 a las 00:25:25 El chef Joel Solorza también derriba algunos mitos en torno al fuego y el uso de la sal. El que sabe, sabe, pero el que sabe mucho les enseña a los demás, y eso es precisamente lo que hace el chef Joel Solorza, director de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas. Como autoridad en el tema, el docente da a conocer algunas recetas para preparar el mejor asado, pero también derriba algunos mitos en torno al fuego y el empleo de la sal. - ¿ Cuáles son las mejores cortes de carnes de vacuno para un asado dieciochero? Lomo vetado por el sabor que le entrega la grasa infiltrada, entrañas y lomo liso. - ¿ Qué alternativas existen para un presupuesto apretado? Asado carnicero, palanca, sobre costilla y huachalomo. - Aparte del vacuno, ¿ qué otras opciones de carnes deberían estar presentes en la parrilla? En una parrilla se puede agregar chunchules, ubres, longanizas y prietas. - ¿ Cuáles son los errores más comunes al hacer un asado? No porcionar la carne individualmente y poner la pieza entera. En forma individual se puede controlar el nivel de cocción preguntando a quienes le gusta la carne a punto, inglesa, o bien cocida. Se debe calcular en la compra unos 250 gramos por persona. - ¿ Algún secreto para que la carne del asado quede sabrosa? Acá existe una gran cantidad de mitos, que se debe usar leña de tal o cual tipo, que la sal debe ir en un momento determinado etc. Pero grandes asadores, como los argentinos o chilenos de la Patagonia solo preparan un buen fuego, nunca con parafina o bencina por el olor y contaminación, y salan el producto al ponerlo en la parrilla y luego al darle vuelta.