El Manual del Parrillero es para todos aquellos fanáticos Asadores, desde los aprendices que buscan iniciarse en este arte, hasta aquellos que, siendo maestros de la parrilla buscan perfecionar sus conocimientos.

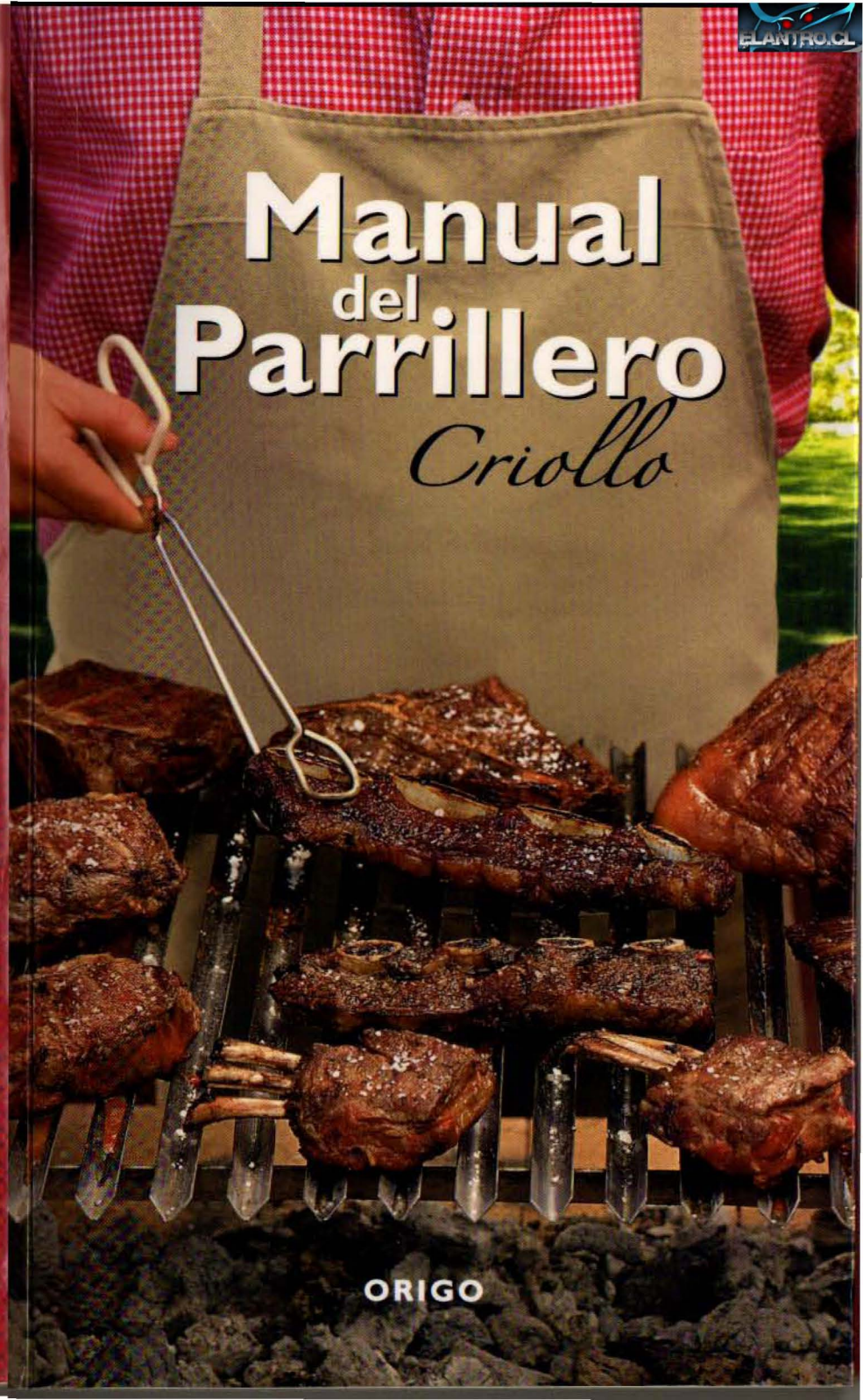
Este Manual enseña a preparar asados con carnes de Vacuno, Cerdo, Cordero, Cabrito, Aves y Pescados.

Incluye Además:

- *Pautas de como elegir las carnes para asar.*
- *Recetas de acompañamientos.*
- *Guía para elegir los vinos que mejor combinan con los distintos tipos de carne.*

ISBN 956-8077-15-4
9 789568 077150
ORIGO EDICIONES

Manual del Parrillero *Criollo*



ORIGO

El Decálogo Del Asador

1. Las carnes frescas se deberán dejar madurar en el refrigerador durante 2 a 3 días a 6° C.
2. El salado se realizará antes de asar sólo para aquellos cortes que están protegidos por membranas o grasas. Los animales enteros y los cortes gruesos se salan a lo menos 3 horas antes de asar. Los cortes que tengan expuestas sus fibras musculares se salan después de haberse sellado o dorado.
3. Las carnes se colocan sobre la parrilla sólo cuando las brasas estén bien hechas. Si pretende usar brasas de leña, encienda la fogata con bastante anticipación.
4. Las carnes al asador vertical se pueden exponer al calor desde el inicio de la fogata.
5. Se deben sellar todos aquellos cortes que tengan expuestas las fibras musculares, con un golpe de calor fuerte (entre 170° y 200°C) durante 5 minutos por lado.
6. Los cortes delgados se asan a temperatura moderada-alta (entre 120° y 170°C) por un tiempo breve o hasta que se doran.

   Los cortes gruesos se asan a temperatura moderada (entre 90° y 120°C) durante un tiempo prolongado, proporcional a su grosor.
7. La temperatura de cocción siempre debe ir de más a menos.
8. No corte de inmediato la carne asada, ya que los jugos han de asentarse o estabilizarse durante algunos minutos una vez retirados del calor.
9. Disponga con suficiente antelación todo lo que necesitará y rodea el servicio del asado: utensilios, acompañamientos y bebidas.
10. El asado no debe esperar a los comensales, son ellos los que deben estar a la espera del asado.

Manual del Parrillero *Criollo*

ORIGO

ELANTRO.CL

¿CÓMO USAR ESTE MANUAL?

Como primera medida, aconsejamos tomar conocimiento del contenido del Manual del Parrillero con una lectura general, la que le permitirá formarse una idea de cómo consultarlo más adelante, recurriendo al índice según necesidad.

La primera parte de este Manual presenta los aspectos básicos en el arte de asar carnes: las parrillas e instrumentos, los combustibles, la manera de encender el carbón, cómo elegir las carnes y cómo alcanzar el punto óptimo de cocción.

Las técnicas de asar carnes están presentadas en la segunda parte del Manual, detallando con imágenes e instrucciones precisas las características más importantes de las carnes de vacuno, cerdo, cordero, aves y peces expuestas a las brasas. Para facilitar la consulta del Parrillero las indicaciones se presentan esquematizadas, en una estructura que se repite con cada uno de los tipos de carne descritos.

Los diferentes cortes de carne presentados son fácilmente encontrados en cualquier carnicería y los nombres con que están descritos son los que usualmente tienen en Argentina y Chile.

Con la información de cómo manejar la preparación de los asados y de los acompañamientos y bebidas que mejor combinan con el sabor y aroma de las carnes, queda usted en condiciones de iniciarse como Parrillero. Es recomendable que cada vez que organice un asado revise el Manual del Parrillero, pues así estará más seguro del comportamiento de las carnes que ha elegido y se propone asar.

CONTENIDO

5 INTRODUCCIÓN

7 LOS PRIMEROS ASADORES

11 EL PARRILLERO CRIOLLO

LOS ASPECTOS BÁSICOS

13 PARRILLAS Y ASADORES

27 INSTRUMENTAL DEL ASADOR

33 LOS COMBUSTIBLES

39 CALIDAD DE LAS CARNES

47 COCCIÓN DE LOS ASADOS

LAS TÉCNICAS PARA ASAR

59 TÉCNICAS PARA ASAR

63 VACUNO

98 PARRILLADAS DE VÍSCERAS

103 CERDO

111 CORDERO

117 CABRITO

121 AVES

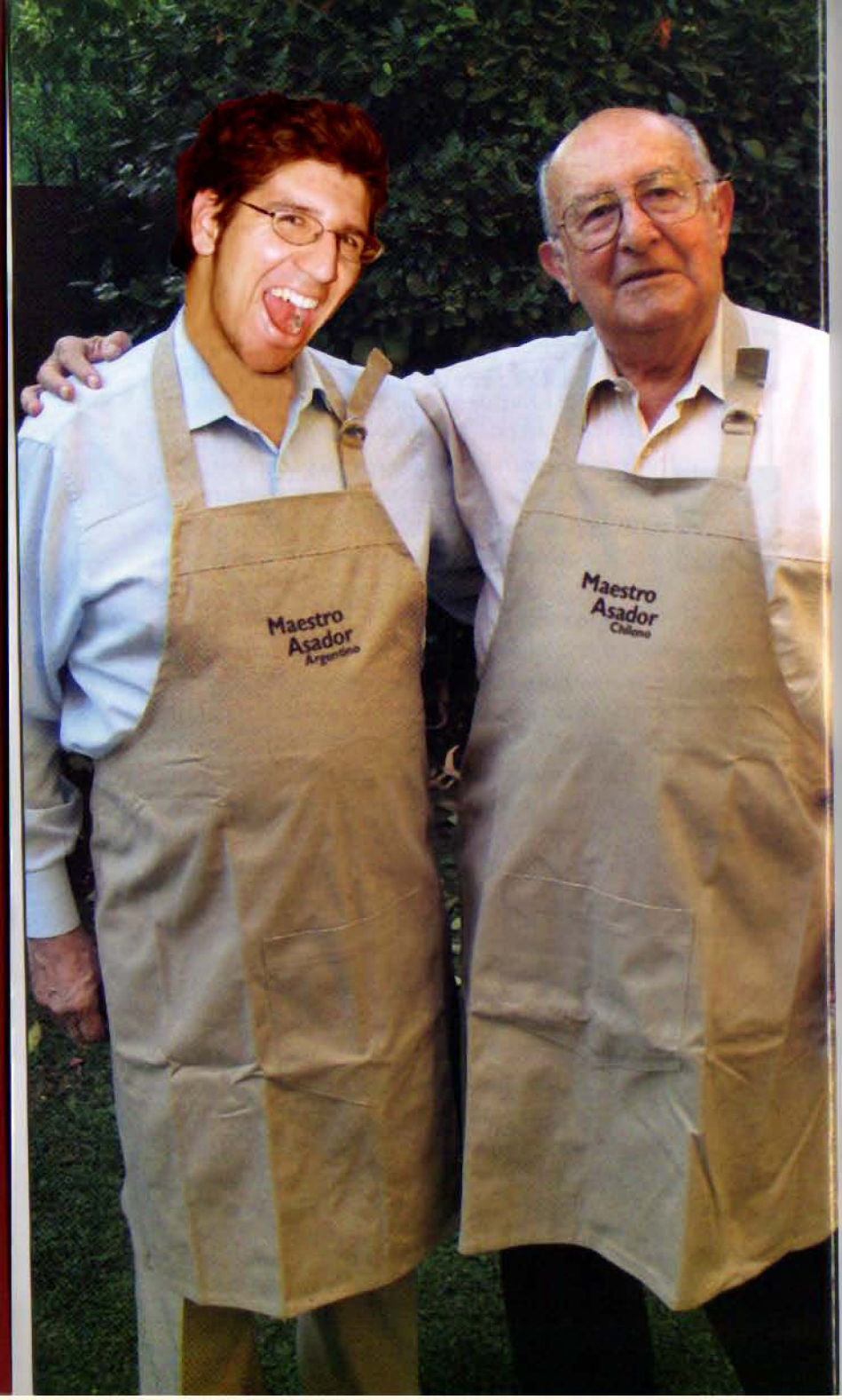
127 PESCADOS

LOS ACOMPAÑAMIENTOS

135 LAS COMIDAS

143 LAS BEBIDAS

158 ÍNDICE



Introducción

Este libro está dirigido primeramente a los asadores aficionados, los "domingueros", con la esperanza de convertirlos definitivamente a la ortodoxia del arte del buen asador. En segundo lugar a los que, atraídos por el entusiasmo que produce una degustación cárnea y al ambiente de amistad que el evento genera, desean conocer la técnica que les permitirá desarrollar su innato espíritu y postular con vocación a la excelencia de Maestro Asador, recordando que sólo ejercitando reflexivamente ante la parrilla se aprende a asar, pues el arte del asador, además de ser categóricamente empírico, es rutinariamente práctico.

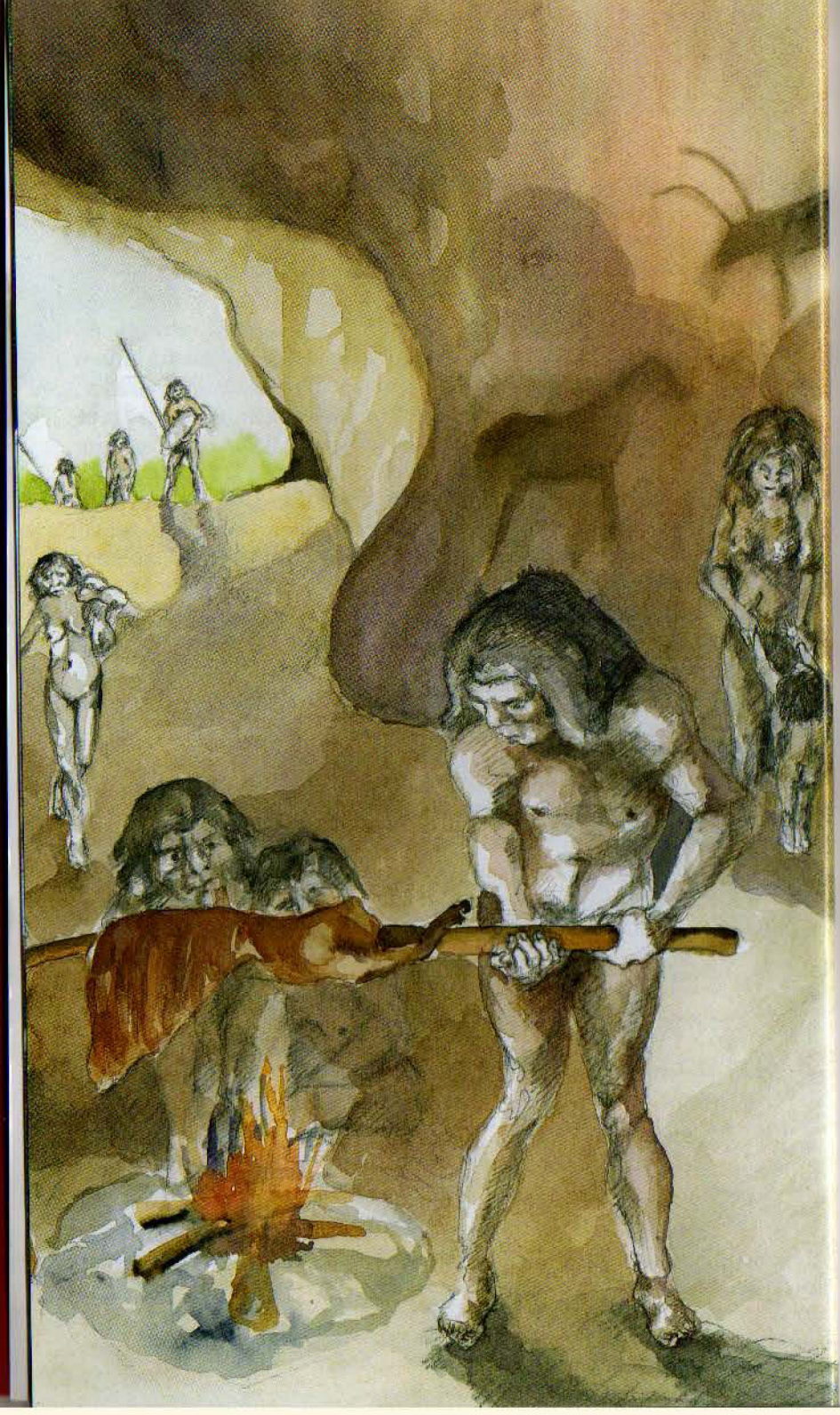
Pero no sólo de asado vive el hombre. Se ha ido instituyendo, poco a poco con el tiempo, el que en un asado criollo no falte, como en el tango, como en el fútbol, como en las cartas, una buena compañía. El vino, por supuesto tinto, pasó a ser una costumbre constante, al que, por otras también sanas razones, acompañamos con algo de pan y refrescantes ensaladas.

En un asado se habla de lo que se come y de lo que se bebe y para hablar de algo hay que saber. En este libro le mostramos el arte de asar basados en la tradicional ortodoxia criolla.

El Asado Criollo ha trascendido fronteras. Ya no sólo los vecinos y amigos de nuestras Américas son conspicuos amantes del asado. Otrora habitantes de nuestros suelos, sobre todo españoles, portugueses, alemanes, franceses e italianos, han trasladado esta costumbre criolla a las tierras a que regresaron. Para todos ellos, con los que gozamos compartiendo nuestra común debilidad de asado y vino, les dedicamos este libro.

Héctor Salgado *Roberto Marín V.*

El reconocido maestro asador chileno Roberto Marín y el argentino Héctor Salgado se han reunido para escribir sus mejores técnicas para asar en este Manual del Parrillero Criollo.



Los Primeros Asadores

No debe pensarse que el ser humano fue un carnívoro entusiasta desde sus inicios. Llegó a esto después de un larguísimo tiempo de abstinencia, con excepción de nuestros congéneres vegetarianos, que aún se mantienen fieles a esta dieta primigenia.

Nuestros antecesores más lejanos se daban por satisfechos, por decirlo de algún modo, con sobrevivir alimentándose con lo que era posible recolectar: frutas, semillas, hojas, brotes y otras hierbas. En cuanto a proteínas, se las proporcionaban los huevos de pájaros y pequeños animalejos indefensos y fáciles de capturar. Si esto era insuficiente, lo que sucedía las más de las veces, no dudaban en complementar su dieta echando mano de cuanto insecto o alimaña de dudoso atractivo se pusiera por delante.

Nuestro hombre primitivo, observando a distancia prudente cómo se relamían las fieras cazadoras cuando masticaban pausadamente las frescas y jugosas carnes de sus presas, sentía crecer su hambre hasta hacerse dolorosa. Esperaba entonces que se alejaran satisfechos los peligrosos felinos para poder aprovechar así los restos del festín. Sin embargo, un cortejo de hienas, chacales, perros salvajes y aves carroñeras le cerraban el paso agresivamente, frustrando sus intentos. Esperaba que se saciara este segundo turno de comensales, quedando a su disposición el limpio y blanco esqueleto en que sólo los huesos firmes de las extremidades y el cráneo quedaban intactos. Sólo entonces procedía a romperlos con mazos de piedra y a succionar la médula y los sesos.

El tiempo que debía esperar el tercer turno y por ende el desagrado que le significaba comer estos restos en franco estado de descomposición, impulsaron a nuestros antepasados a compensar su debilidad física enarbolando agresivamente palos y piedras, y asociándose con un buen número de sus congéneres para ahuyentar a las bestias carroñeras y poder aprovechar mejor el festín.

Más allá de cualquier comprobación paleontológica, podemos imaginar cómo uno de aquellos hombres carroñeros, después de untar un trozo de carne reseca en la aceitosa médula ósea y paladearlo con los ojos entrecerrados por el placer de probar cosa tan sabrosa, invitara a los demás, entre chasquidos aprobatorios de la lengua, a probar esta deliciosa combinación. Así nuestros ancestros incorporan la carne a su dieta, y surge entonces el dicho de que "lo pegadito al hueso es lo más sabroso".

Habiéndose transformado en un fanático de la carne y teniendo acceso a ella sólo ocasionalmente, siempre subordinado al hallazgo de una fiera terminando de devorar a su presa, el hombre se las ingenia para transformar sus primitivas herramientas de madera, piedra y hueso, en armas arrojadizas que le permiten cazar animales menores y así acceder por fin a carne fresca y palpitante. Transformado en cazador, deja la recolección de alimentos a cargo de las mujeres de la tribu, lo que le permite sobrevivir en los períodos en que la caza es esquiva.

Con el tiempo va progresando en la elaboración de su armamento artesanal, hasta lograr fabricar flechas y lanzas. Luego organiza a los varones de la tribu como equipo de cazadores, y de esta manera logra derribar a los grandes herbívoros de esa época: búfalos, mastodontes y mamuts, viviendo así en la impredecible alternancia de grandes hambrunas y saciedades absolutas.

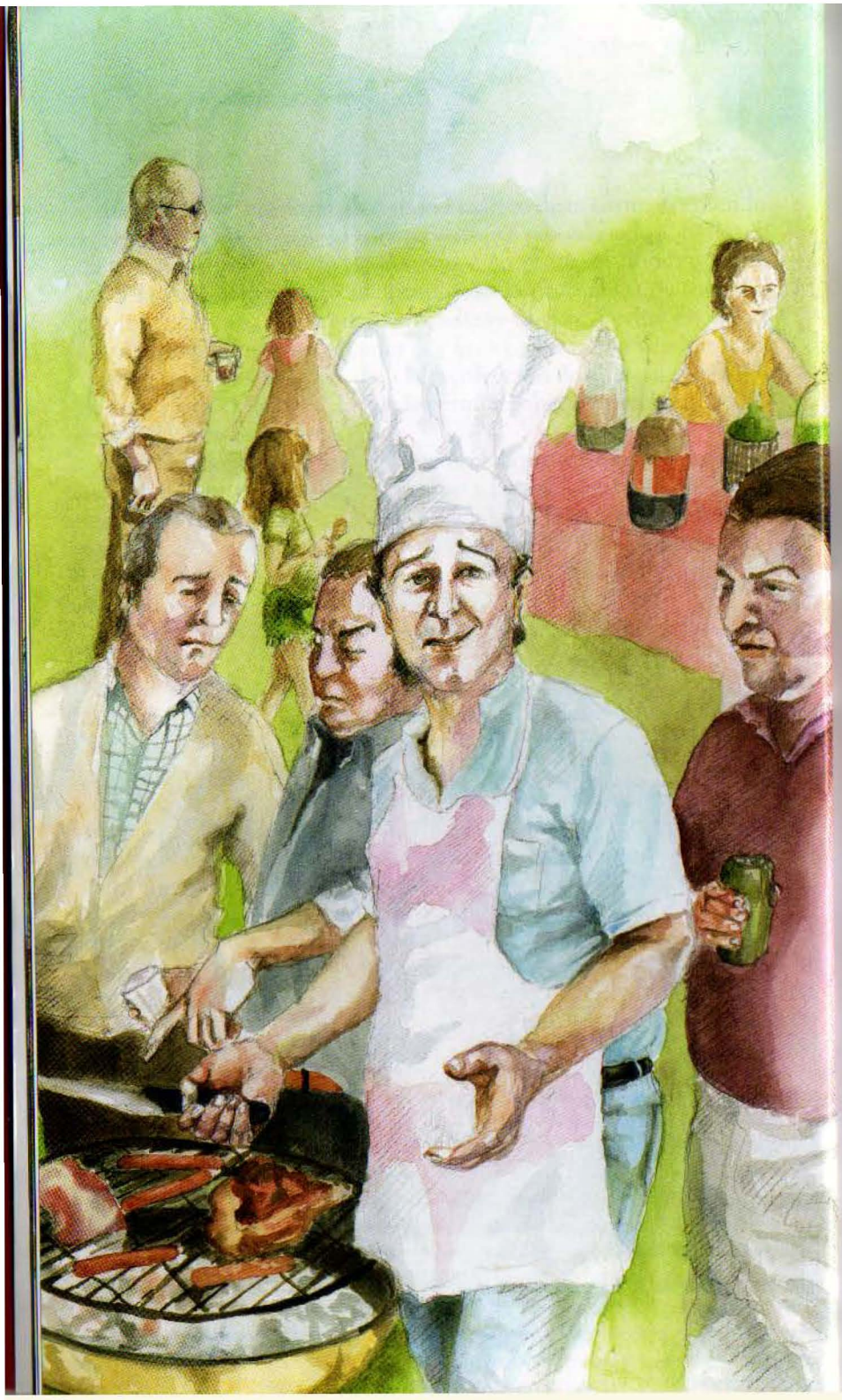
Hace 600.000 años se produjo un acontecimiento cumbre en el progreso del hombre arcaico: aprende a mantener el fuego que obtiene en incendios provocados por rayos. Más adelante nuestro hombre primitivo aprenderá a encender la lumbre con la técnica del roce prolongado de dos maderos o con chispas producidas por el choque de dos piedras.

El fuego le permitió desarrollar técnicas culinarias elementales para cocer los alimentos a las llamas, a las brasas, bajo las cenizas calientes o sobre las piedras calentadas a la manera de los curantos.

El alborozo que se producía alrededor de la fogata donde se doraba un ciervo o una presa de mamut debe haber sido muchísimo mayor que el entusiasmo de los actuales participantes de un asado campestre, pues aquéllos preparaban este plato después de un obligado y muchas veces prolongado ayuno.

No hay duda que la alegría que experimentan los participantes de un asado hoy en día se expresa muy bien en el entusiasmo con que los varones acometen con decisión al encendido del fuego y la preparación del asado, aun sin tener mayor información sobre el arte culinario. Por eso se afirma que el cocinero se hace y el asador nace.

Es de notar que tan simple manera de cocer los alimentos satisfizo las inquietudes culinarias de tal modo, que transcurrieron 590.000 años sin que se produjeran variaciones para hacer cumplir aquel dicho que señala: "todo bicho que se mueve va a parar al asador".



El Parrillero Criollo

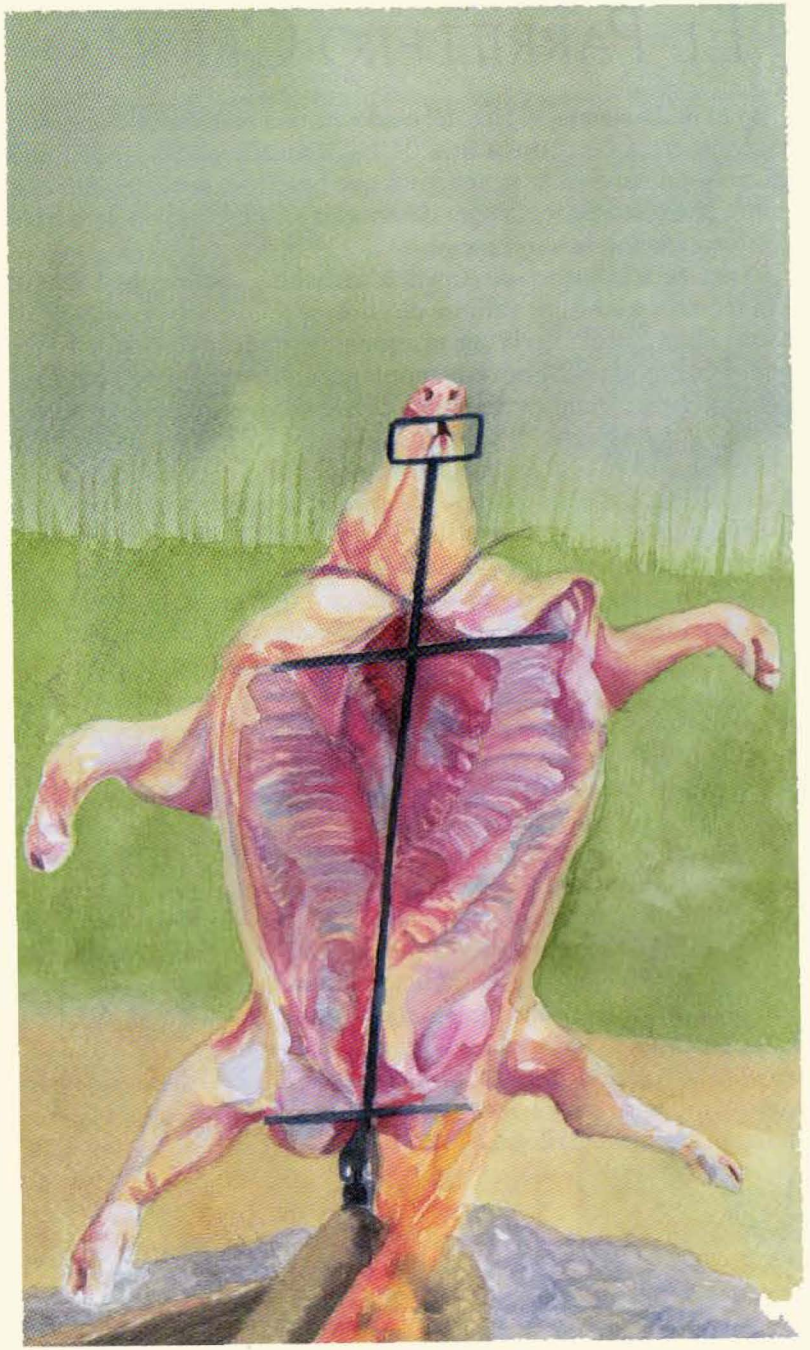
Sin duda alguna, el rito del asado en una gran parte de nuestra América constituye una de las más arraigadas tradiciones gastronómicas. Es a la vez para los que practican actualmente este culto, la excusa perfecta para desarrollar en plenitud un agradable contorno de integración social.

A través de la historia de América, sus habitantes, criollos, colonos, inmigrantes y los hijos varones de ellos, se reunían asiduamente en torno a una parrilla, en la que ocasionalmente participaban viajeros que visitaban el país. Eran esas reuniones culinarias el pretexto ideal para iniciar y fortalecer unas muy conversadas amistades.

A lo largo y ancho de nuestros países los habitantes de ciudades fueron creando círculos de recreo compuestos por grupos de amigos. Y es allí donde se instauraban unas verdaderas instituciones de culto y reverencia por el asado criollo. Eran por tradición y costumbre de esas épocas, reuniones exclusivamente de hombres, donde sólo uno de los convocados ejercía de maestro asador. Era el criollo más afamado y admirado en ese arte. Su maestría respondía a una larga trayectoria como asador; un experto que generalmente provenía del campo.

Hoy los amigos del asado criollo se siguen convocando en todos los lugares del país, aunque en algunos casos los rituales de concurrencia a las reuniones se van reformando. La convocatoria no siempre es como antaño, de hombres solamente.

Mucha agua corrió bajo los puentes de las costumbres. Si bien el "machismo" dejó de ser una tradición plena en las reuniones congregadas en torno a la parrilla, algo sigue manteniéndose firme en la tradición, incluso en los clásicos asados familiares de fin de semana: el Maestro Asador sigue siendo escrito en género masculino. Sin duda alguna perdura la tradición y bondades del asado criollo con el mismo nivel de excelencia y ortodoxia original, fiel a la costumbre que lo hace sobrevivir a su origen agreste. Todo ello sin dejar de sufrir las innumerables transgresiones que a diario ejecutan miles y miles de aficionados sobre el arte de asar, las que rozan la heterodoxia más sacrílega.



Parrillas y Asadores

PARRILLAS Y ASADORES

Si habiendo programado un asado campestre y al llegar al lugar elegido se percata de que ha olvidado la parrilla, no se aflija ni suspenda el evento; más bien recurra a las formas primitivas de asar carne. La más elemental es "el asado a la piedra": haga fuego sobre piedras redondeadas, más bien planas y de un tamaño suficiente para recibir los trozos de carne. Cuando al cabo de una hora ya estén muy calientes, despéjelas de brasas y cenizas, barriéndolas con una rama. Luego friccione las superficies con un trozo de grasa y extienda sobre ellas tajadas de carne, no mayor de 1 cm de grosor. Espere 5 minutos y voltéelas. Espolvoree con sal la cara dorada y retire el asado cuando aparezcan gotas de jugo sonrosado.

En la actualidad existe una gran variedad de parrillas que permiten realizar un asado dentro de los cánones del estilo criollo, sin tener que recurrir al rústico sistema "a la piedra". Comenzaremos enunciando las parrillas y asadores frecuentemente usados, desde los más simples hasta los sofisticados asadores verticales de acero inoxidable.

ELANTRO.CL

Parrillas

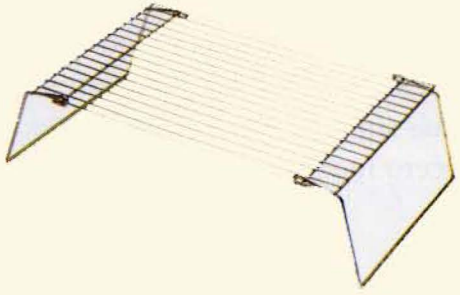
PARRILLAS

Aplicamos el término parrilla al utensilio de hierro o acero inoxidable constituido por un marco al que va soldado un conjunto de barras paralelas, unas canaletas en "V" o una rejilla (grilla) de alambre, sobre la que se disponen las carnes para ser asadas. Esta denominación se ha extendido a los elementos que sostienen la parrilla, y aún más, actualmente incluye los complementos arquitectónicos que la protegen: muro, techo, campana, chimenea y mesones laterales.

Hoy en día la variedad de parrillas es impresionante. Las hay de todas formas y tamaños: simples o sofisticadas; fijas en un lugar o rodantes; algunas desarmables, otras desmontables de sus soportes; con patas fijas o atornillables, plegables o embutidas; de altura variable sobre la base o piso del fogón; protegidas por muros, techo y campana o a la intemperie; de confección artesanal o industrial; tradicionales a carbón o muy sofisticadas a gas licuado con piedras volcánicas o briquetas cerámicas.

Parrilla para Excursionistas

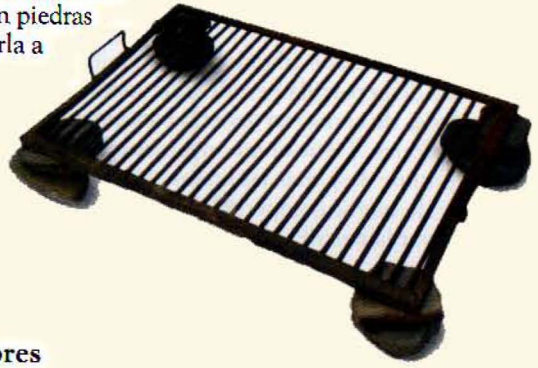
Rectangular de 20x30 cm, confeccionada con una rejilla o con barritas de hierro o acero inoxidable de 3 mm de diámetro, soldadas cada 2 cm a un marco del mismo material. Si no cuenta con patas plegables, debe sustentarse con piedras que la mantengan a 15 cm del suelo.



Se hace fuego con leña del lugar y se espera la formación de buenas brasas para colocar la carne. Es recomendable poner piedras alrededor para conservar mejor el calor y evitar la acción del viento. Permite transportarse con facilidad.

Parrilla para Picnic

Debe tener un tamaño adecuado que permita transportarla en la maleta del automóvil (aprox. 100x60 cm) y un asa en cada extremo para moverla porque es bastante sólida y pesada. Está construida enteramente de hierro, con barras de 6 mm soldadas en un marco. Se emplean piedras o ladrillos para mantenerla a unos 20 cm del suelo.



Parrilla para Cazadores

Un modelo más sofisticado usado por cazadores de tórtolas, perdices y patos, quienes inician sus actividades antes del amanecer y que al acercarse el mediodía proceden en forma febril a preparar su asadito. Consiste en una maletita de fierro enlozado de 40x30x8 cm, con patas plegables exteriores de 20 cm y soportes interiores abatibles que se levantan para sostener la parrilla con muescas a diferentes alturas.

Se enciende el carbón en el interior de la caja y cuando las brasas están listas se instala la parrilla.

Parrilla Circular

Son muy utilizadas en patios y jardines pequeños o en balcones y terrazas. El trípode formado por las patas tiene gran estabilidad en suelos irregulares y permite movilizar la parrilla fácilmente. Consta de un recipiente metálico en forma de paila donde se encienden las brasas; su diámetro fluctúa entre 35 y 55 cm, con una profundidad de 10 cm. La superficie limitada de la parrilla permite asar moderadas cantidades de carne, en general para no más de 8 personas. Tiene el inconveniente de que no es posible desplazar las brasas para moderar el calor, lo que se compensa con la facilidad para elevar la parrilla.

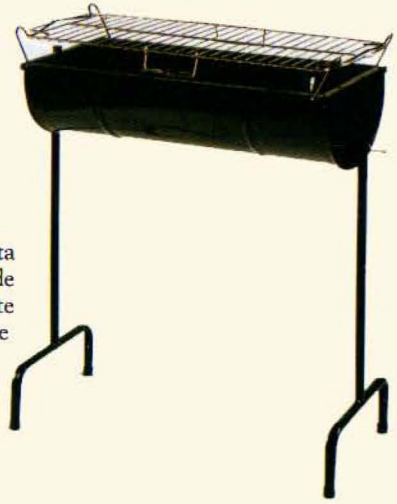
La reposición de las brasas que se extinguen es complicada, por lo que aconsejamos limitar su uso a cortes que demoren poco en asarse como bifes, vísceras y embutidos.

Contenedor de Fondo Plano

Son bastante firmes y de tamaños que permiten el emplazamiento de parrillas de hasta 100x60 cm. La parrilla se eleva por medio de cuatro pletinas verticales soldadas a los vértices del contenedor, con muescas cada 5 cm en los que se insertan las esquinas de la grilla.

Contenedor de Fondo Cóncavo

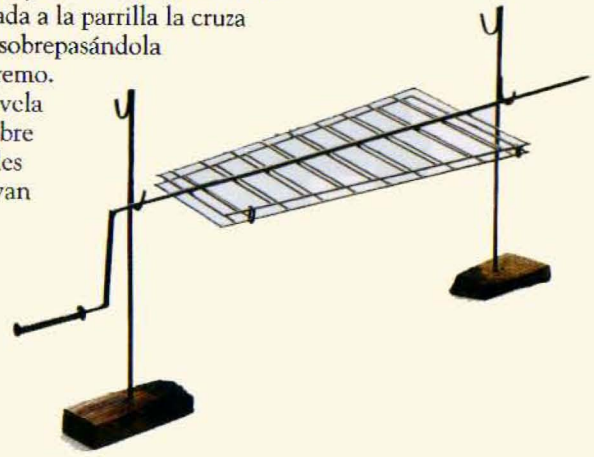
Este modelo es muy popular por su bajo costo y la amplia superficie para asar. Tiene una capacidad para atender hasta 20 personas. Consiste en un tambor de acero de 200 litros cortado por la mitad que se monta en un armazón de fierro con 4 patas y se le agrega una manilla en ambos extremos para facilitar su traslado.



Debido a su mayor amplitud gasta más carbón que una parrilla de fondo plano. Para solucionar este problema puede hacer una base de 4 cm de espesor de cemento refractario y colocar sobre ella 10 a 15 cm de arena.

Parrilla Cancatera para Pescado

Esta parrilla "cancatera" está constituida por dos grillas articuladas, que aprisionan el pescado. Permite asar un pez de buen tamaño abierto en dos, con 75 cm de largo, 40 cm de ancho en un extremo y 25 cm en el otro. Una barra de hierro soldada a la parrilla la cruza longitudinalmente, sobrepasándola en 20 cm en un extremo. Ésta tiene una manivela para hacerla girar sobre dos soportes verticales de hierro que se clavan en el suelo.



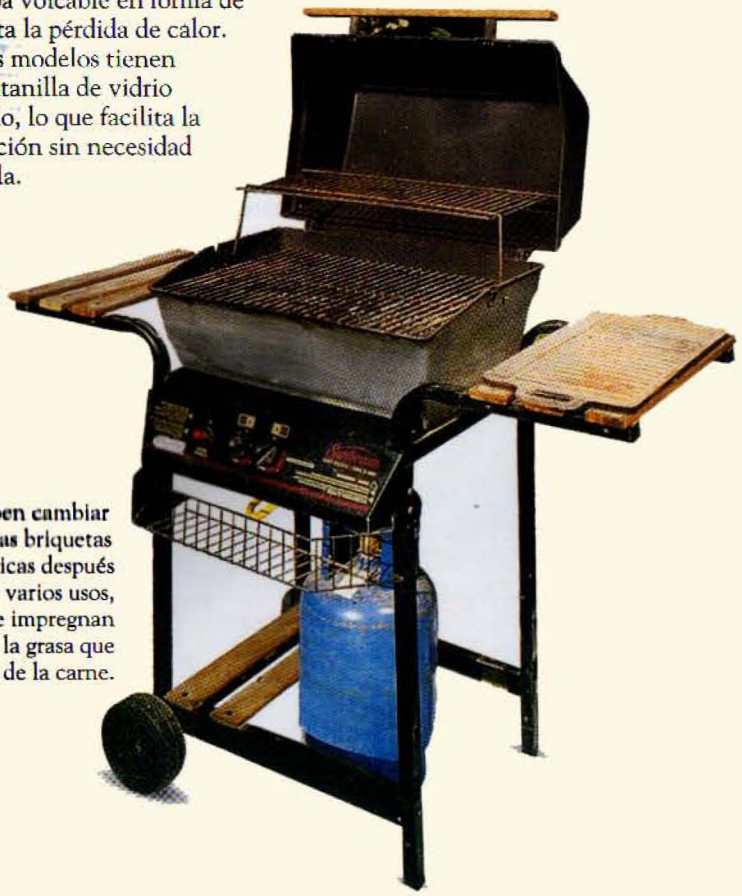
Chulengo

Este nombre se aplica al guanaco joven y se ha extendido a este tipo de asador por su semejanza física con este animal. Su uso está muy difundido en la patagonia, especialmente para los meses de invierno en que es difícil usar el asador vertical. Consiste en un tambor de 200 litros en posición horizontal, soportado por cuatro patas, con una chimenea en un extremo y una tapa abatible en un costado por la que se accede a una parrilla ubicada en su interior. El manejo de las brasas se realiza por una portezuela ubicada debajo de la chimenea.

La base sobre la que se colocan las brasas está construida de cemento refractario de 4 cm de espesor. Para hacer esta base se mezclan 15 kg de cemento refractario, con 2 kg de sal y 7 litros de agua. Luego se deja secar la mezcla por 24 horas.

Parrilla a Gas

Son parrillas montadas sobre contenedores rectangulares que en su fondo tienen instalados quemadores de gas licuado. Sobre ellos se ubica una gruesa rejilla de fierro que soporta "carbones artificiales", piedras volcánicas o briquetas de cerámica, las cuales se calientan hasta el rojo vivo simulando brasas. La parrilla está ubicada a 15 cm sobre las brasas y no es posible modificar su altura, por lo tanto, la variación en la intensidad del calor se controla por medio de la llave que da paso al gas. Una tapa volcable en forma de caja evita la pérdida de calor. Algunos modelos tienen una ventanilla de vidrio templado, lo que facilita la observación sin necesidad de abrirla.



Se deben cambiar las briquetas volcánicas después de varios usos, porque se impregnan con la grasa que gotea de la carne.

Las Primeras Parrillas Sólidas

Las primeras parrillas construidas con barro y piedras datan de los inicios de la colonia. Aún se emplean en las regiones campesinas de Chile y Argentina. Es una estructura cúbica de 80x80 cm y de 60 cm de altura, formada por piedras unidas con barro y con dos pequeños muros laterales de 20 cm de altura en los que se apoyan 3 barras de hierro, que sirven tanto para colocar ollas o una parrilla.

A medida que el modelo primitivo fue evolucionando, se distanció de la cocina. En zonas lluviosas se le debió cubrir con un techo protector para evitar su rápido deterioro, llamándosele quincho.

El uso de ladrillos y cemento en su construcción ha permitido hacer estructuras de mayor tamaño, con compartimientos para leña y carbón a los lados y empotrar en las paredes laterales topes gruesos de hierro a 15 y 25 cm del piso del fogón, los que permiten sostener la parrilla a dos niveles a elección.

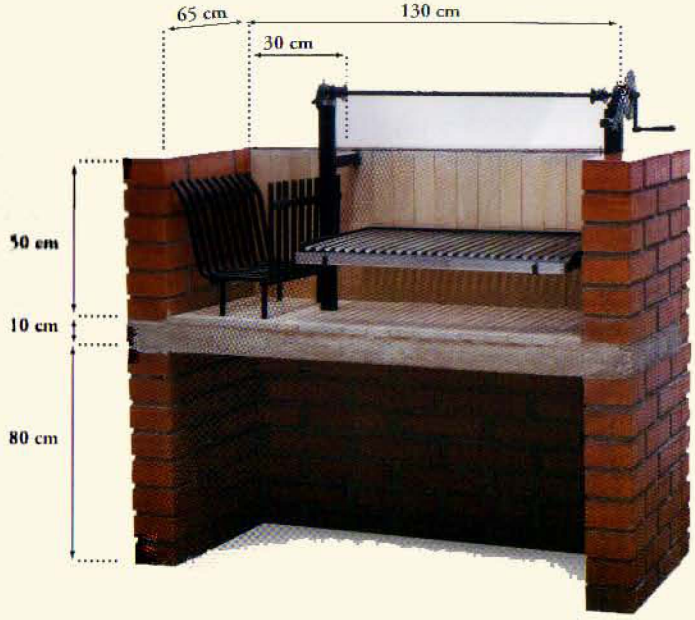
La parrilla tiene 60 cm de fondo y el frente puede sobrepasar 1 metro, lo que permite asar usando sólo parte de su extensión y mantener brasas de reserva en un extremo.

Parrilla sobre Losa de Concreto

Esta estructura parrillera es la más sólida y amplia de esta línea. Su losa de 10 cm de espesor y ladrillos refractarios, tiene un frente de 130 cm y deja libres 30 cm en un extremo para incorporar un brasero. Se apoya sobre muros de ladrillos o de concreto armado que dejan libre un espacio para almacenar leña y carbón. Su altura desde el suelo es de 80 cm y sus dimensiones útiles son de 65x130 cm.

Dos mástiles de fierro de 60 cm implantados en la losa tienen en sus extremos un eje que gira enrollando dos cables de acero que permiten variar la altura de la parrilla. La parrilla está construida con canaletas en "V" que están soldadas a 2 travesaños de distinto espesor para inclinarla algunos grados, lo que permite desplazar las grasas del asado hacia un contenedor de acero.

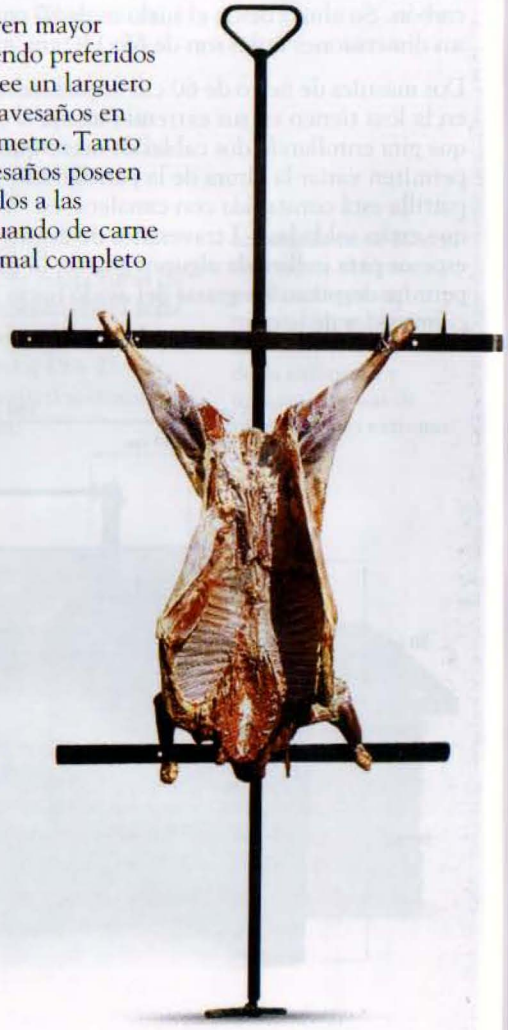
El sistema de elevación es una sofisticación cara, que puede ser reemplazada por topes matálicos empotrados en la pared a tres alturas (15, 20 y 25 cm), a un costo mucho menor.



EL ASADOR VERTICAL

Hacer un asado dentro de los cánones de la más pura ortodoxia criolla requiere de una larga y meticulosa suma de detalles, entre los cuales el Asador Vertical es el soporte tradicional para asar. Antiguamente el asador era una simple estaca de madera aguzada en un extremo. Hoy en día los asadores se confeccionan tanto en hierro como en acero inoxidable.

Los asadores de hierro requieren mayor cuidado y mantenimiento, siendo preferidos a los de acero inoxidable. Posee un larguero de 1,70 metro de alto y dos travesaños en cruz que miden de 50 cm a 1 metro. Tanto el larguero como los dos travesaños poseen agujeros que permiten ajustarlos a las medidas del trozo de carne, cuando de carne vacuna se trata, y de cada animal completo cuando asamos corderos, cabritos o cerdos.



En este sistema de asar las grasas se funden lentamente y a medida que chorrean la carne permiten un dorado espectacular ademas de impregnarla de un sabor inconfundible.

La distancia a mantener desde donde se clave o apoye el asador vertical hasta el lugar donde se encienda el fuego dependerá de varios factores: la calidad y cantidad de la leña que se emplea, el viento existente y la dirección del mismo, por más suave que éste sea. Por último el tipo de animal que se va a asar.

Para usar estos asadores adecuadamente se requiere de un continuo aprendizaje que se irá adquiriendo sólo con la experiencia. Para comenzar, debe leer las técnicas para asar que enseña este Manual y proveerse de la infinita paciencia que todo aspirante a maestro asador debe poseer, ejerciéndola, como el don más preciado.

El uso de un asador vertical requiere contar con una superficie de terreno suficiente para que el fuego no dañe las plantas ni árboles cercanos.

ELECCIÓN DE LA PARRILLA

Con seguridad, todo asador en potencia se inclinará a elegir un modelo de parrilla que le permita un adecuado manejo de las brasas y las carnes. Sin embargo, antes de decidirse a comprar la parrilla con que sueña, debe tener presente:

Disponibilidad económica

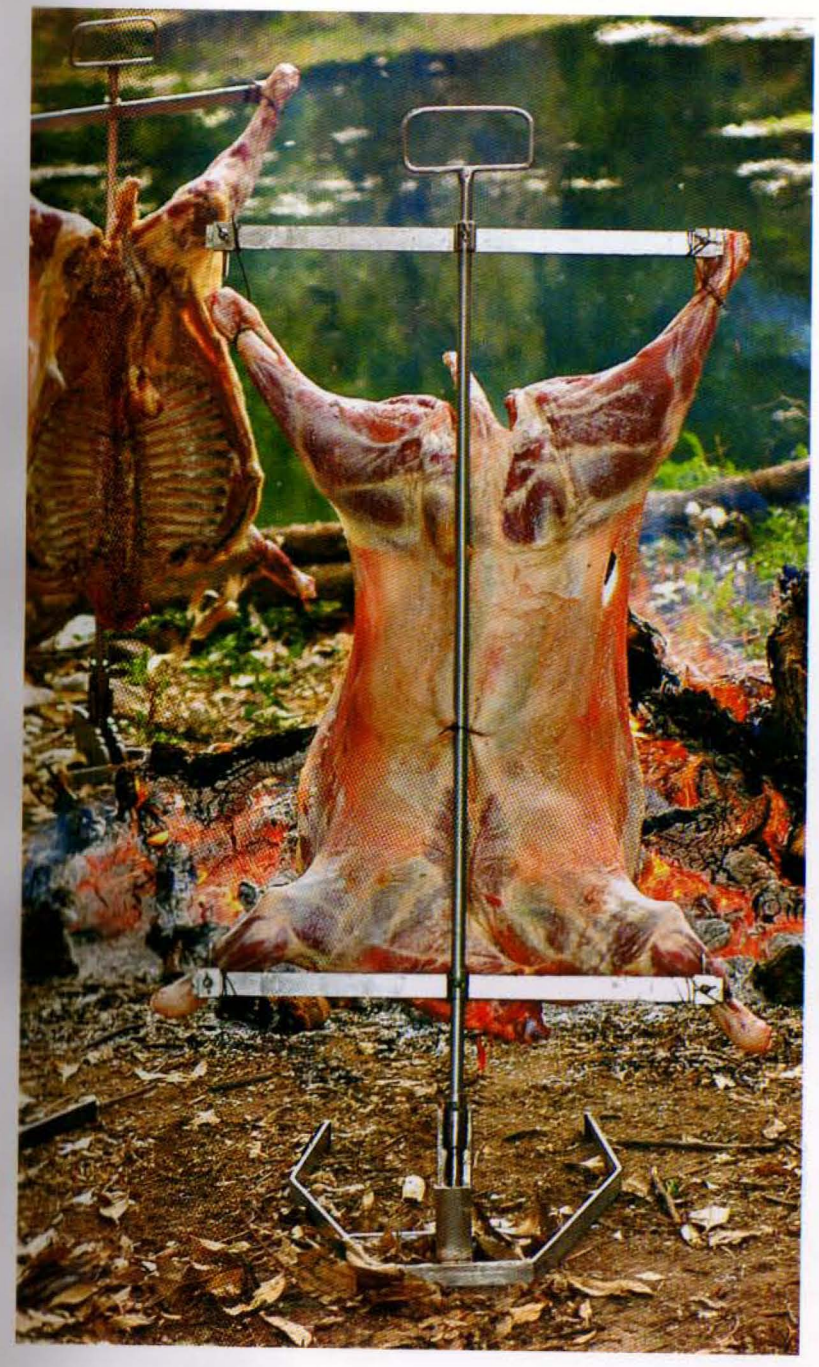
El precio de las parrillas va aumentando en directa proporción con la solidez y calidad de los materiales, con su tamaño y la complejidad de sus mecanismos de elevación. Las de mayor costo son aquellas que emplean gas licuado y las que están constituidas por una losa de concreto. Las más económicas son las parrillas livianas, de tamaño reducido y de confección artesanal.

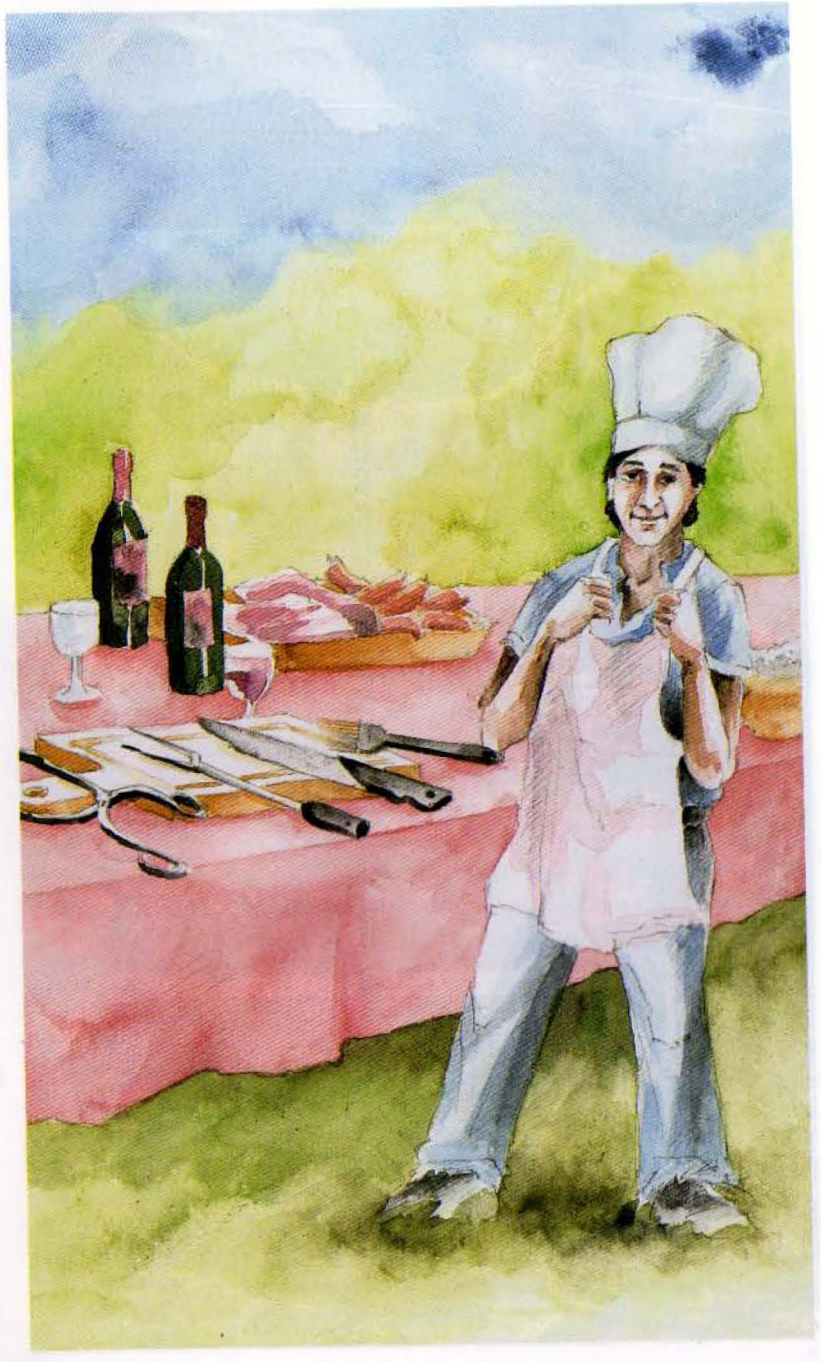
Lugar de emplazamiento

En espacios muy reducidos, como balcones, terrazas o patios interiores, su tamaño deberá guardar relación con el lugar disponible y en lo posible será desarmable para que una vez usada pueda ser guardada. Si el lugar para la instalación del asadero es amplio, no habrá limitaciones para su tamaño; sólo habrá que decidirse entre un emplazamiento definitivo con una construcción sólida y amplia con posible agregado de techo y mesones laterales.

Frecuencia esperada de uso

A mayor expectativa de utilización, mayor calidad y resistencia de los materiales, sobre todo en el grosor de las paredes de fierro de los contenedores de brasas y de las barras y marco de la parrilla, porque el calor acentuado acelera la oxidación del fierro y, por consiguiente, su degradación y adelgazamiento.



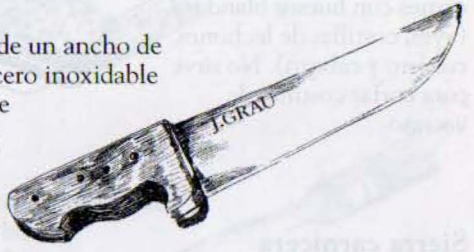


Instrumental del Asador

En el mercado existe una infinidad de instrumentos y utensilios para hacer más fácil la labor de los asadores. Ya sean para encender el fuego, manejar las brasas, las carnes o limpiar la parrilla. No es necesario contar con un arsenal para que el asador pueda lucir sus habilidades y destrezas. En estricto rigor, el cuchillo es la única herramienta indispensable.

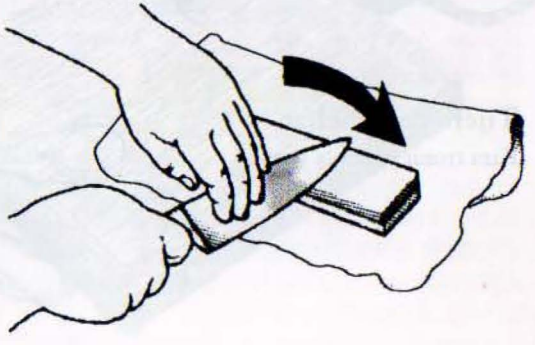
Cuchillo carnicero

Con hoja de 20 cm de largo, de un ancho de 3 cm y preferentemente de acero inoxidable de gran calidad. Son fáciles de mantener y su filo es durable, a diferencia de aquellos de acero inoxidable de bajo costo.



Piedra para afilar de grano fino

Para tener un buen filo hay que deslizar cada lado de la hoja inclinada a 20 grados con respecto a la piedra, previamente mojada en agua. Coloque la parte de la hoja más cercana al mango sobre la piedra y deslícela con un movimiento circular en el sentido de los punteros del reloj y luego por el otro lado en el sentido contrario.

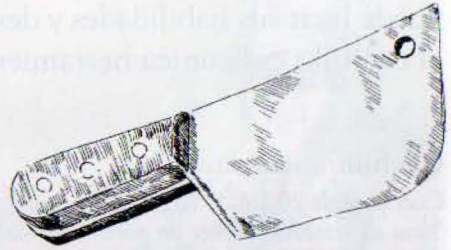


Chaira o Astil

Barra cilíndrica de acero ranurada, de 10 mm de diámetro, que se usa para mantener el filo de los cuchillos. No pierda el tiempo tratando de arreglar un cuchillo sin filo con una Chaira, pues no lo logrará. Debe usar primero la piedra para afilar.

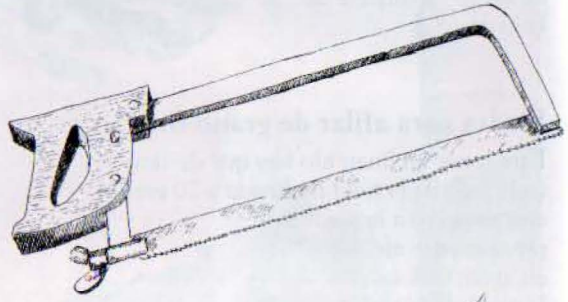
Machete carnicero

De hoja gruesa con el peso suficiente que permita trozar carnes con huesos blandos (aves, costillas de lechones, cordero y cabrito). No sirve para cortar costillas de vacuno.



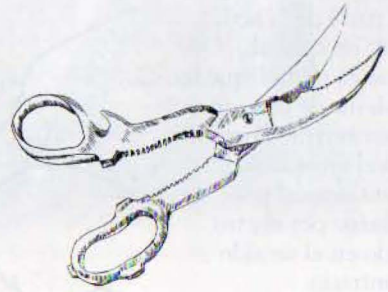
Sierra carnicera

Para aserrar huesos gruesos y compactos como las costillas de vacuno.



Tijera de trinchar

Para trozar pollos y patos.



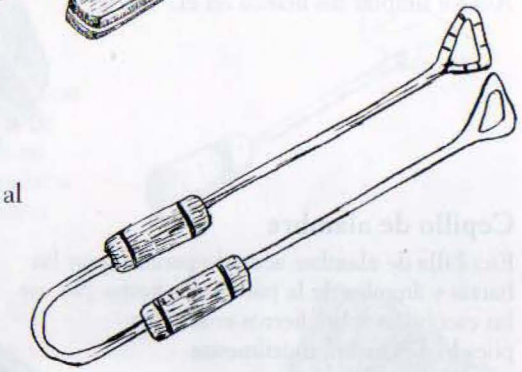
ELANTRO.CL

Tenedor

De dos dientes con un mango largo y de estructura firme para levantar trozos pesados de carne. Se usan para afirmar las carnes asadas mientras se cortan, no para moverlas mientras se asan, porque al pincharlas provoca la salida de los jugos.

Pinza toma-carne

Reemplaza en gran parte al tenedor para mover las carnes en la parrilla, ya que no las perfora. Es útil sólo para cortes relativamente livianos.



Brocha

Sirve para adobar las carnes mientras se asan. Asegúrese de comprar una de buena calidad para evitar que las cerdas se suelten y queden adheridas a la carne.

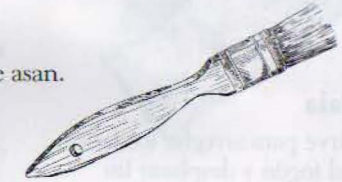
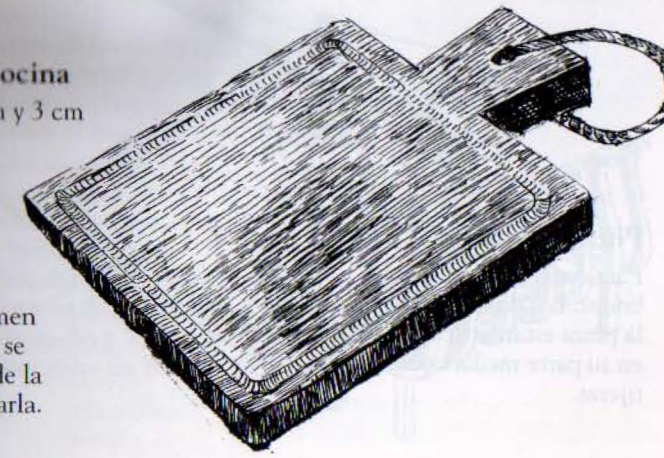


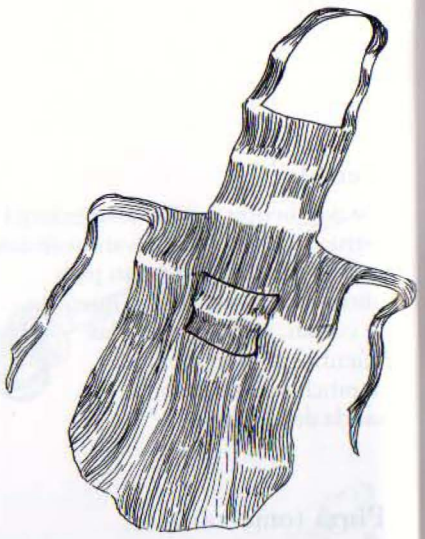
Tabla de cocina

De 45x25 cm y 3 cm de grosor, de madera dura y con una hendidura circundante, para evitar que se derramen los jugos que se desprenden de la carne al cortarla.



Pechera

Delantal de algodón grueso que protege al Asador de salpicaduras. Es preferible que sea de un color oscuro para que las manchas pasen inadvertidas, permitiendo al Asador limpiar sus manos en él.

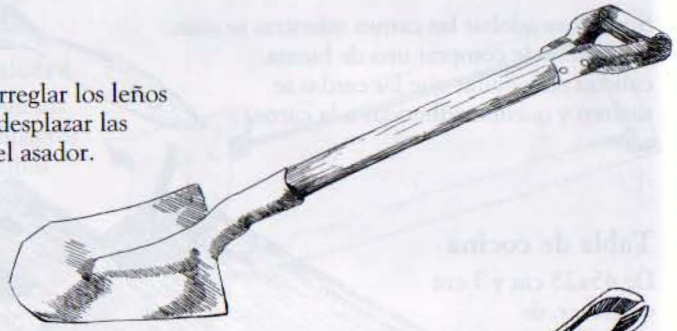


Cepillo de alambre

Escobilla de alambre acerado para limpiar las barras y ángulos de la parrilla de fierro. No use las escobillas sobre fierros enlozados pues lo desgastará inútilmente.

Pala

Sirve para arreglar los leños del fogón y desplazar las brasas bajo el asador.

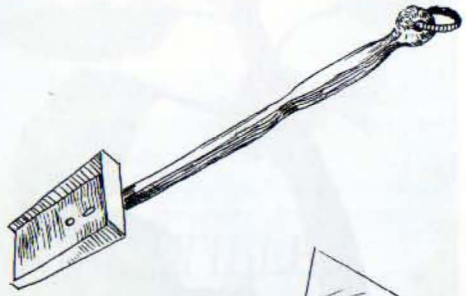


Pinza toma-brasa

Para coger y acomodar las brasas. Los dos brazos de la pinza están articulados en su parte media como tijeras.

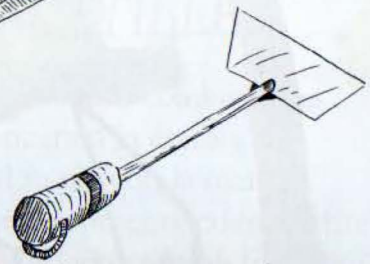
Palita

De bordes elevados, para transportar brasas desde el brasero hasta la parrilla.



Rastrillo

Barra de hierro de 6 mm y 70 cm de largo, con una planchita de hierro de 4x10 cm soldada en un extremo. Sirve para ayudar a desplazar las brasas con mayor facilidad.

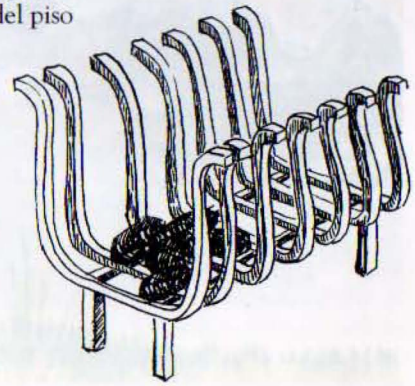


Guantes

Protegen las manos del calor cuando se manejan las brasas. Son imprescindibles cuando se está asando en asadores verticales o al palo.

Brasero

Canastillo o cesto de hierro para preparar las brasas. Se ubica en un extremo del piso del asadero, donde las brasas fragmentadas caen al piso y son distribuidas cómodamente con un atizador. Los modelos más resistentes están confeccionados con barras de hierro de larga duración. El tamaño recomendable de este recipiente es de 50 cm de largo, 25 cm de ancho y 30 cm de alto. Cuenta con patas de 10 cm.



Los Combustibles

La leña y el carbón son los únicos combustibles con que un Parrillero encarará la épica y romántica tarea de lanzarse al ruedo con la mente puesta en un asado. Usará exclusivamente como fuente de calor estos combustibles de origen vegetal. No usará, por ningún motivo, derivado alguno del petróleo para ayudar a iniciar el fuego, pues sus olores desagradables y penetrantes contaminarán las grasas, propensas a absorber aromas.

La leña es el combustible ideal, que nos seduce por su histórico romanticismo y porque la combustión agrega un sutil ahumado dejando las carnes con atractivos sabores madera. Pero no toda leña es apta para asar carnes. Toda conífera, especialmente el pino insigne, deben ser proscritas pues sus densas y abundantes resinas malogran cualquier asado.

EL ENCENDIDO DEL FUEGO

Las leñas más usadas en estos menesteres son las que proporcionan los árboles nativos como el quebracho, roble, coihue, lenga y el espino, además del foráneo eucaliptus y parras de vid. También pueden usarse maderas de árboles frutales, como las del naranjo y del limonero; estos combustibles tienen la virtud de impregnar el asado de los característicos aromas de dichas maderas. La duración de las brasas de los diferentes tipos de madera se comporta igual que la del carbón, siendo las de más larga duración aquellas de maderas más duras y pesadas.

Encendido de la leña

Apile la leña en forma de pirámide, dejando espacio entre los leños para evitar que el fuego se ahogue. Para iniciar un fuego es conveniente usar astillas y maderas blandas y delgadas, pues son fáciles de encender ayudadas con un poco de papel de diario. Estos elementos partidores son de pocas calorías y se combustionan rápidamente. Antes de que se consuman ya habrán comenzado a producir un encendido homogéneo y simultáneo de toda la leña o carbón.

Este proceso debe contar con toda la paciencia y discernimiento del asador, pues un fuego conseguido en forma rápida y uniforme, es básico en el proceso del asado de carnes. Este nuevo fuego, que estará constituido exclusivamente por elementos de especies duras, pasará a conformar el cuerpo del fogón y será el que efectúe todo el aporte de brasas necesario.

Las brasas de leña estarán listas en 1 hora 30 minutos.

Calidad de los combustibles

El carbón más usado y recomendable es el de espino y quebracho, pues dura más del doble que el carbón elaborado con árboles y arbustos cordilleranos, como el roble, peumo, quillay y boldo. En general, el carbón de espino o quebracho servirá para asar durante 90 minutos y el carbón de monte 45 minutos. La madera de espino es una leña dura y pesada que produce brasas de larga duración, lo que la hace muy recomendable, especialmente para asar cortes gruesos. Por el contrario, la madera de monte es más liviana y produce brasas de corta duración, con la única ventaja de que su carbón es más fácil de encender que el de espino.

Encendido del carbón sobre la parrilla

Amontone el carbón sobre la parrilla y por debajo prenda fuego con "mechas" de papel, de manera que las llamas los enciendan. Para facilitar la acción de las llamas, acerque la parrilla a 10 cm sobre éstas. Alimente el fuego con papel hasta que vea aparecer pequeñas manchas blancas debajo de los carbones. Estas manchas le indicarán que los carbones están prendidos, y podrá dejar que el calor se expanda lentamente hacia los demás. Una vez hechas las brasas, voltee la parrilla para que caigan sobre la losa.

El encendido del carbón sobre la parrilla producirá las brasas en 25 minutos.

Encendido con chimenea de papel

El sistema con chimenea de papel es muy simple. Utilice una botella y envuélvala con hojas de papel de diario, forrándola sueltamente hasta el inicio del gollete. Luego colóquela en posición vertical y rodéela con carbones formando un cono cuya altura no sobrepase la envoltura de papel. Retire cuidadosamente la botella, evitando el derrumbe de los carbones y deje caer una "mecha" encendida de papel dentro de esta chimenea.

Con el sistema de chimenea de papel obtendrá las brasas en 30 a 40 minutos.

Encendido sobre el brasero

En el brasero se ponen trozos de carbón y se encienden por debajo con "mechas" de papel. A medida que se van formando las brasas, irán cayendo fragmentadas a la base del asadero y deberán desplazarse con el atizador bajo la parrilla. El brasero es el sistema más adecuado para producir brasas pues tiene la ventaja de producirlas en forma continua, reponiendo las que se acercan a la extinción.

Con el brasero obtendrá las brasas en 25 minutos.

CALIDAD DEL CARBÓN Y LAS BRASAS

Comprando carbón

Existe una estrecha relación entre la cantidad y tipo de carne que se va a asar y la cantidad y calidad de carbón necesaria para terminar de asar óptimamente. Para no quedar en "panne" de carbón siga las siguientes instrucciones:

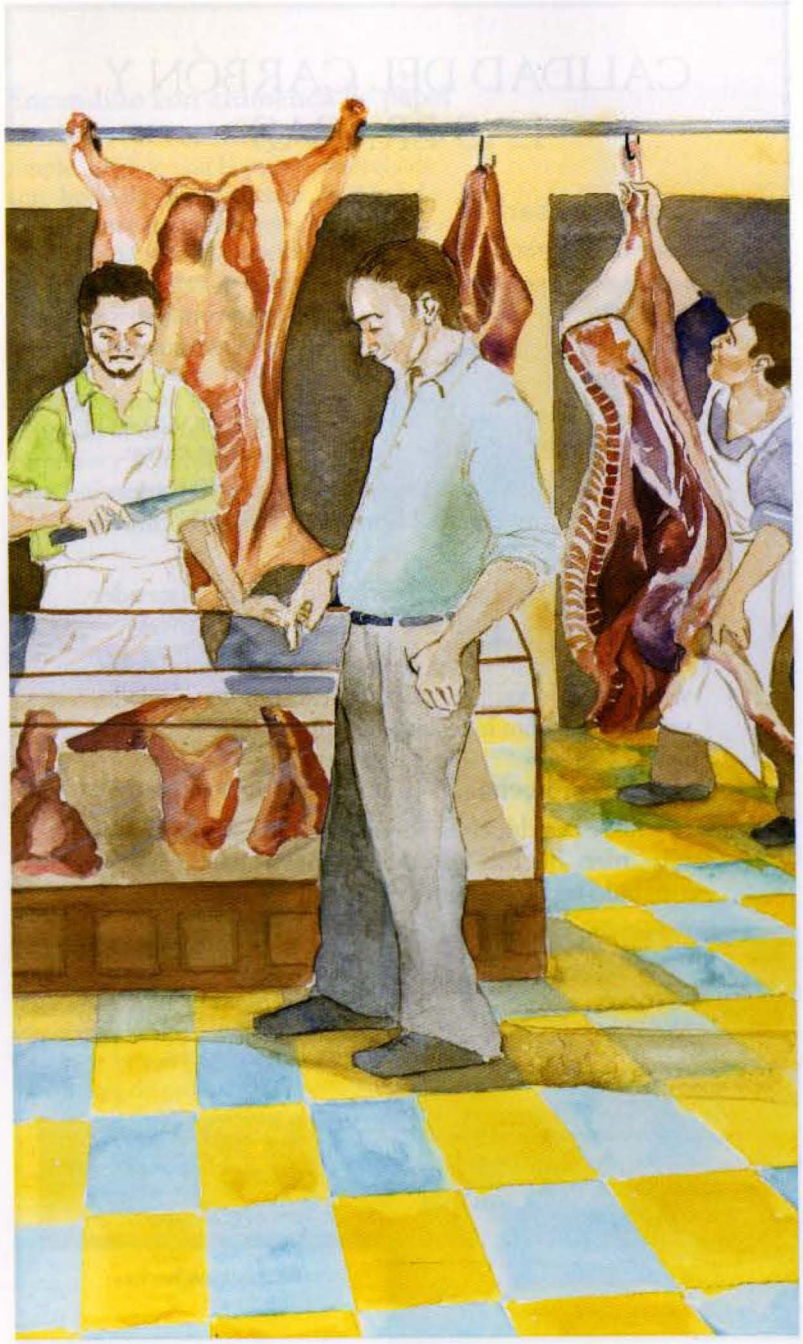
- Si la carne requiere menos de 90 minutos de cocción, use 1 kilo de carbón de espino por kilo de carne.
- Si la carne que va a asar requiere más de 90 minutos de cocción y menos de 3 horas, use 2 kilos de carbón de espino por kilo de carne.
- La cantidad mínima de carbón que debe encender para cualquier asado es 2,5 kilos.
- Siempre prefiera carbón de espino porque dura el doble y en lo posible compre más carbón del que ha calculado, ya que si le sobra le servirá para otro asado.

Brasas bien hechas

La carne se pondrá en la parrilla una vez que las brasas estén "bien hechas", lo que significa que se hayan extinguido las llamas, haya desaparecido totalmente el color negro del carbón y las brasas estén cubiertas con una delgada película de ceniza blanquecina. Al iniciar el asado con brasas a medio hacer tendrá como resultado una calidad deficiente confiriendo a la carne mal sabor producto de la contaminación con gases tóxicos.

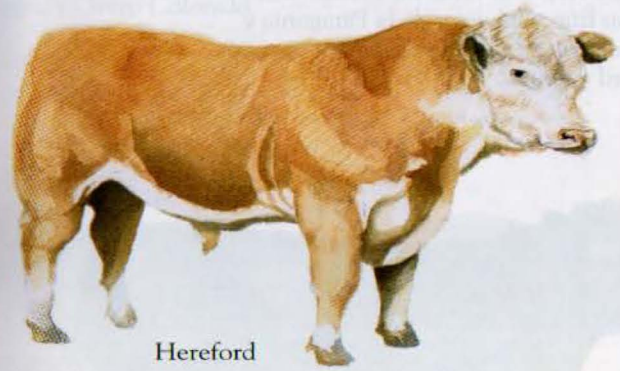
Brasas a medio hacer

Brasas bien hechas



Calidad de las Carnes

Existen factores determinantes que influyen en los gustos de las carnes óptimas destinadas para asar. Definimos aquí como "carnes óptimas destinadas para asar" a determinados cortes provenientes de las llamadas razas inglesas: Hereford, Shorthorn y Aberdeen Angus.



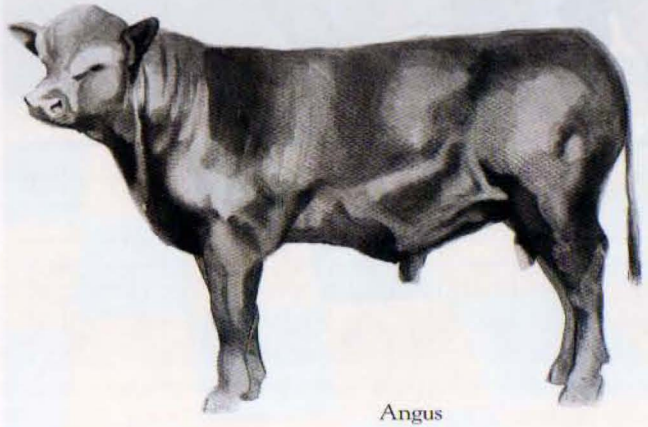
Hereford

Razas

Existen factores que influyen en los gustos de las carnes óptimas destinadas para asar. Definimos aquí como "carnes óptimas destinadas para asar" a determinados cortes provenientes de las llamadas razas inglesas: Hereford, Shorthorn y Aberdeen Angus.

Estas razas inglesas tienen un desarrollo físico sumamente precoz que se traduce en la formación abundante de grasas intramusculares a temprana edad. Esto otorga una calidad sobresaliente en el sabor, terneza y jugosidad a sus carnes.

Estas razas son las que pueblan la "pampa húmeda" Argentina y parte de las llanuras menos húmedas de las provincias de San Luis, La Pampa y Córdoba. En Chile, un 20% del total de ganado corresponde a razas puras inglesas y está diseminado entre las Séptima y Décima Región. Al sur del continente, las zonas frías y lluviosas de la Patagonia y Tierra del Fuego están pobladas por vacunos Hereford y Angus.



Angus

En las regiones de clima semi-tropical y tropical al norte de Argentina y del Uruguay (Paraguay, Bolivia, Brasil, Perú, Ecuador, Colombia y Venezuela), se han desarrollado híbridos entre las razas inglesas y asiáticas (Cebú y Nelore). La calidad de la carne de estas cruzas, si bien es inferior a la de las razas inglesas puras, ha mejorado el nivel de las carnes tradicionales de esa región, donde todavía pasta el rústico ganado criollo.

Mención adicional merece el desarrollo de la ganadería en regiones más frías como el centro y sur de Chile donde se han instalado fuertemente las razas de bovinos llamadas "de doble propósito", que logran simultáneamente una buena producción de leche y de carne. Estas razas alcanzan el 80% de la masa ganadera del país y son hibridajes entre razas lecheras y para carnes, llamadas comúnmente Overo Negro y Overo Colorado.

Overo negro

Crianza

El manejo alimentario del ganado es determinante en la calidad de la carne y en su infiltración grasa. Un vacuno desarrollado en terrenos planos con abundantes empastadas y suplemento alimenticio de cereales, ofrece resultados de explotación muy superiores a aquellos criados en terrenos abruptos que deben realizar prolongados esfuerzos.

Edad

La edad del animal es determinante en el sabor, consistencia y jugosidad de su carne. Un joven ternero posee carne más tierna y jugosa que un novillo, pero menos sabrosa. A medida que aumenta la edad del animal y se incrementa su peso, su carne adquiere más sabor, pero va perdiendo terneza y jugosidad. El equilibrio puede ser el indicativo para elegir el nivel óptimo de una carne. Un novillo o vaquillona de 300 a 400 kilos de peso y de 1 a 3 años de edad puede ser el animal más aconsejado para asar.

TIPIFICACIÓN PARA CARNES DE VACUNO

CLASE	EDAD*
V: Novillito, Toritos y Vaquillas	Entre 1,5 y 2 años
A: Novillos y Vacas jóvenes	Hasta 2,5 años
C: Novillos y Vacas	Hasta 3,5 años
U: Vacas, Bueyes y Toros	Adultos
N: Vacas, Bueyes y Toros	Viejos
O: Terneros y Terneras	Máximo 9 meses

(*) Edad estimada por la cronometría dentaria.

La Grasa

La presencia de grasa en las carnes para asar son de gran importancia pues dan "el toque" a los asados. La grasa de cobertura se funde con el calor, gotea sobre las brasas y se gasifica impregnando la carne con su aroma. El tejido graso residual que no se ha fundido, se dora y facilita el tostado de las proteínas superficiales. Por otro lado, la grasa infiltrante realza el sabor de la carne, alcanzando sabores imposibles para las carnes magras.

Maduración

Es el proceso natural que sufre la musculatura del animal después del sacrificio. En las primeras horas la carne se mantiene elástica, pero a medida que el cuerpo se va enfriando, adquiere una rigidez cadavérica que se mantiene por alrededor de 6 horas. Esta rigidez post-mortem se mantiene un tiempo similar al período previo, aunque podrá ser un poco más breve si la temperatura ambiente es relativamente elevada. Una vez relajada la musculatura, se inicia un lento proceso de lisis muscular, por efecto de los fermentos proteolíticos que alcanzan su cúspide a los 6 días en ambiente frío.

Cuando adquiere un corte de vacuno, de cerdo o de cordero en una carnicería, éstos llevan por lo menos dos días de estar mantenidos en cámaras de frío, por lo que están en condiciones de ser asados sin mayor preámbulo; sin embargo, si desea acentuar el sabor y la tiernización de la carne, prolongue esta maduración en su refrigerador (6°C) un par de días más. No cometa el error de asar carnes de vacuno que no hayan madurado a lo menos 3 días despues del sacrificio, pues el resultado será menos tierno y sabroso.

CARNES CONSERVADAS EN FRÍO

Mantener las carnes a bajas temperaturas tiene por objeto retardar la iniciación de los procesos de fermentación y descomposición. Simultáneamente favorece su maduración, ablandándolas e intensificando su sabor.

El proceso de enfriamiento que se inicia en las cámaras de frío de los mataderos continúa en las carnicerías donde son adquiridas por los consumidores. Es conveniente conservar las carnes en el refrigerador a 6°C por 2 o 3 días. No se exceda de este período, las carnes inician su desecación y descomposición, inhabilitándolas para ser consumidas.

Para obtener buenos resultados en carne de vacuno, ésta debe ser retirada del refrigerador por lo menos un par de horas antes de asarla, teniendo en cuenta que los cambios bruscos de temperatura pueden endurecerla.

La congelación de la carne a -18°C permite conservarla largo tiempo, aunque la prudencia aconseja que no exceda los 6 meses porque si bien mantiene su sabor y consistencia, su estructura celular se deteriora por efecto de la cristalización de su componente acuoso; los cristales de hielo rompen las membranas celulares, que al descongelarse permiten el flujo de sus jugos al exterior de la pieza cárnea, haciéndola poco apta para la parrilla.

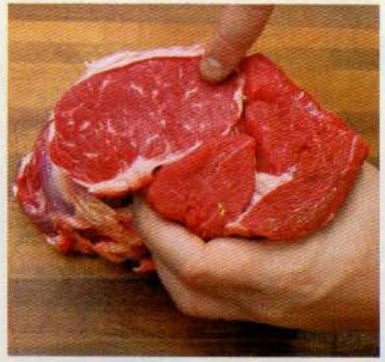
El proceso de descongelado debe realizarse lentamente, pasando la carne del congelador al refrigerador, donde permanecerá hasta su descongelamiento total.

Overo colorado

CUIDANDO LAS GRASAS

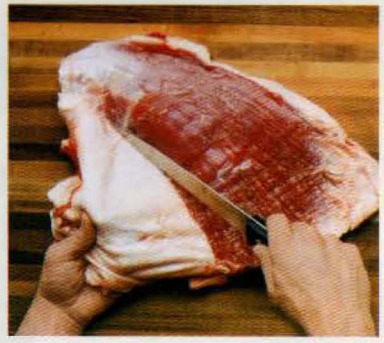
Grasas en la carne de vacuno

Se llama "en pella" a las grasas que recubren la superficie de los músculos, y "marmoleo" a la grasa que infiltra las fibras musculares en forma de vetas o punteado. Ambas contribuyen poderosamente a realzar el sabor y aroma de las carnes.



Membranas protectoras

Las aponeurosis son envolturas gruesas y duras de los músculos. Es necesario eliminarlas antes de asar sólo en aquellos cortes que se retraerán al asarse. Realice esta operación con delicadeza, respetando el delgado tejido sub-aponeurótico. Deberá pasar el cuchillo con su filo pegado a la aponeurosis desprendiéndola de la telilla que cubre el músculo.



Cocción de los Asados

El proceso de cocción en un asado tiene la particularidad de que el medio principal de transferencia del calor es la radiación, a diferencia de la cocción en hornos convencionales, discos, sartenes y ollas en que el calor se transmite sólo por la convección y conducción. Adicionalmente, las carnes asadas reciben los aromas provenientes de la combustión de las grasas sobre el conjunto de brasas, diferenciándose significativamente de otras carnes en su aroma y sabor.

PROCESO DE COCCIÓN

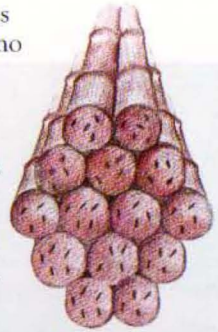
Para interiorizarse en los fenómenos que se producen en las carnes sometidas a la acción del calor, es preciso entender que el calor se propaga a los alimentos a través de los tres medios básicos de transferencia calórica:

- La radiación de brasas y llamas.
- La convección del aire caliente que se eleva y envuelve a la carne.
- La conducción desde la superficie de la carne hacia el interior.

Durante el proceso del asado, cuando la superficie de la carne está recibiendo el calor por radiación y convección, la cocción del interior se lleva a cabo a través de la conducción del calor desde el exterior de la carne hacia el núcleo de la pieza asada, en cuyo proceso de penetración los líquidos son desplazados lentamente desde el interior de las fibras musculares a los espacios intercelulares.

Este desplazamiento ocurre porque las fibras conjuntivas, que mantienen la estructura muscular se retraen en forma progresiva al igual que las paredes celulares, cuando reciben una temperatura de cocción durante un tiempo determinado. Esta retracción aumenta la presión intracelular expulsando una parte de su contenido acuoso al ámbito intercelular. El contenido hídrico en este espacio aumentará a medida que las fibras musculares se retraen, hasta el punto en que la barrera exterior de la carne no pueda impedir la fuga de los líquidos interiores, comenzando su progresiva deshidratación.

En la carne cruda las fibras musculares están adosadas entre sí, con un mínimo contenido hídrico entre ellas.



Carne cruda
Debido al reducido espacio entre las fibras musculares al cortar la carne no fluye líquido.

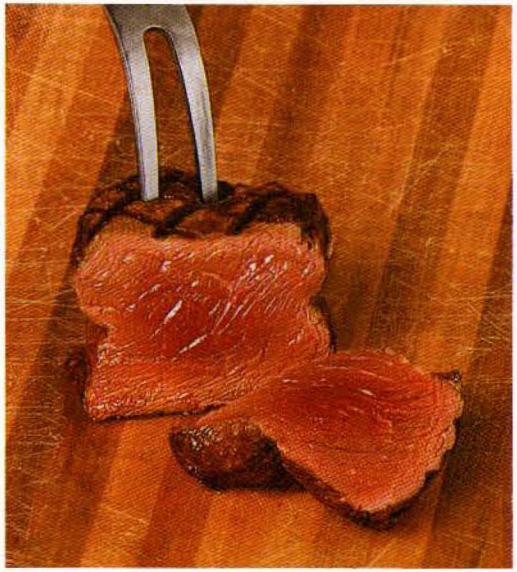
Después que la carne se ha expuesto a una cierta temperatura de cocción por un tiempo determinado, el punto máximo de jugosidad se obtendrá cuando el contenido hídrico entre las fibras musculares sea el máximo que el exterior de la carne haya podido retener.

Carne asada "jugosa"
Las fibras musculares se habrán retraído, liberando gran parte de su contenido acuoso al espacio entre ellas. Este es el grado de cocción que el Parrillero busca.

A medida que el proceso de cocción continúa, la carne se deshidratará progresivamente hasta secarse. Los grados de cocción que siguen al "jugoso" se denominan "rosado" y "bien cocido".

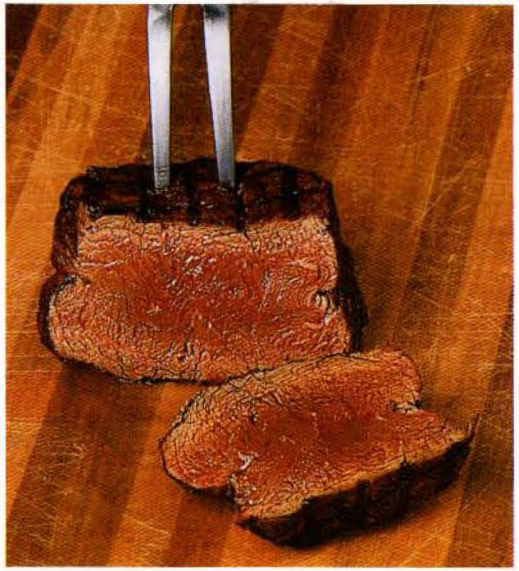
Carne asada "bien cocida"
Las fibras musculares se han adosado nuevamente entre sí. El líquido que circulaba entre ellas fluyó hacia el exterior produciendo una marcada disminución del tamaño del asado.

LOS GRADOS DE COCCIÓN



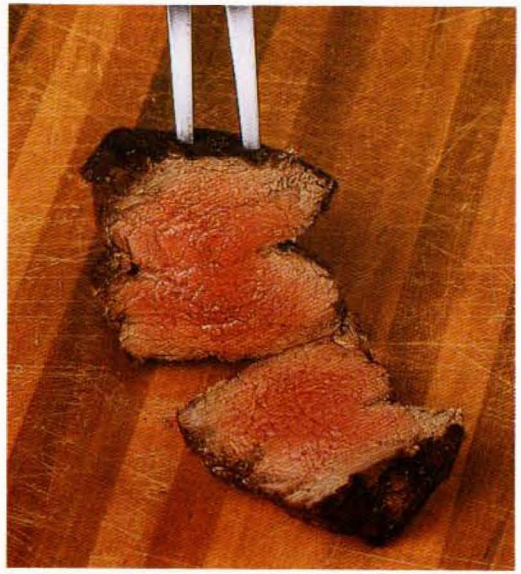
Cruda al centro

Dorado claro en la superficie, casi crudo en el centro y con poco jugo. Recomendado para los cortes de carne muy tiernos y magros como el Lomo.



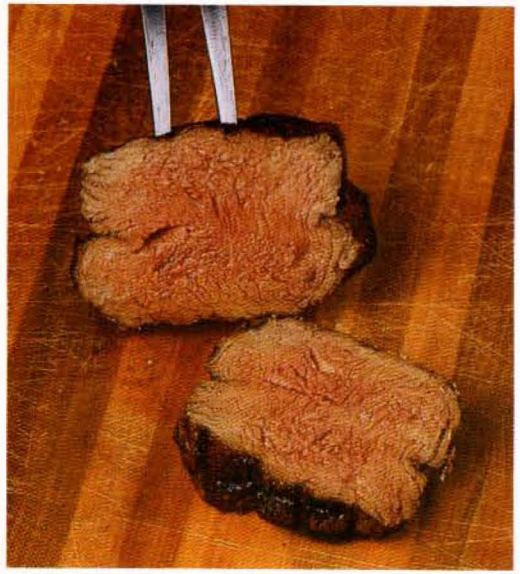
Jugosa

Dorado superficial exterior, rojizo al centro y jugo abundante. Es el grado más solicitado por los comensales para cualquier corte de vacuno.



Rosada

Dorado intenso exterior, rosado al interior y jugo menos abundante. Este grado es recomendado para aquellas personas que no les agrada la sensación de jugosidad en la carne.



Bien cocida

Dorado obscuro exterior, color carne cocida en el interior y con muy poco jugo, perdiéndose la ternura de la carne. Este grado está lejos de un punto óptimo y lo solicitan las personas sin mucha afición por la carne.

GRADO ÓPTIMO DE COCCIÓN

El objetivo principal de todo Parrillero Criollo es lograr que el corte de carne quede en su grado máximo de jugosidad, con su centro rosado pálido y la superficie externa dorada. En este momento debe retirar la carne de la parrilla o asador, esperar algunos minutos para que se asienten los jugos, luego cortarla y servirla rápidamente.

Este grado óptimo en la cocción de los asados se puede alcanzar siguiendo distintas técnicas que varían de acuerdo a la carne, forma de asar y estilo del Parrillero. Siga los siguientes pasos para obtener un punto óptimo de cocción.

Conserve la jugosidad con el sellado

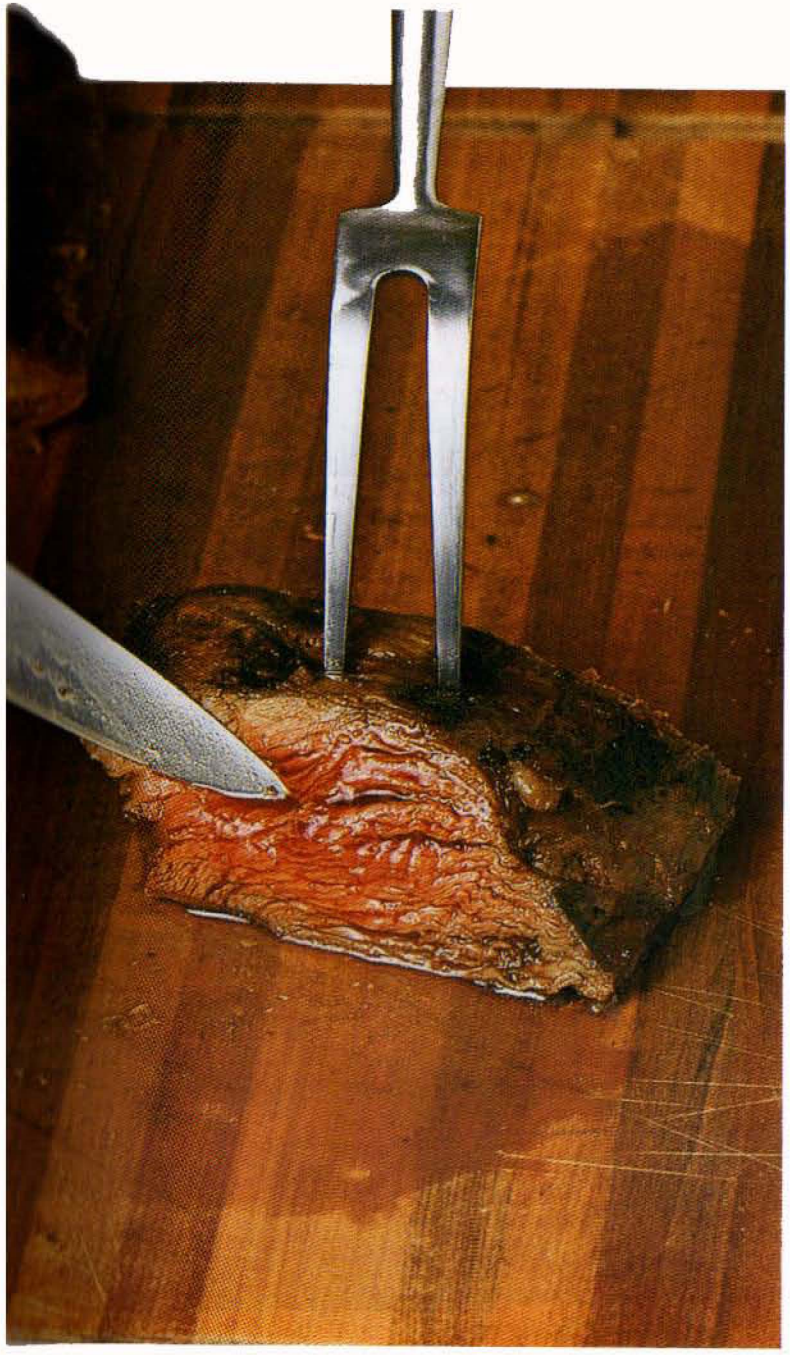
Cuando a la pieza cárnea se le hayan eliminado sus membranas protectoras y las fibras musculares queden expuestas deberá provocarse la formación de una costra protectora constituida por coagulación, deshidratación y tostado de las proteínas superficiales, resultante de un golpe de calor de entre 175° y 200°C. A este proceso se le llama "sellado".

Mantenga una temperatura estable

Las carnes se asan adecuadamente cuando son sometidas a una temperatura pareja durante todo el asado, disminuyendo gradualmente hacia el final. Es conveniente evitar cambios bruscos en la intensidad del calor, porque disminuye la capacidad de la costra para retener los jugos.

Aplique la relación temperatura-tiempo

Cuanto más gruesa y voluminosa es la pieza de carne, menor deberá ser la intensidad del calor y mayor el tiempo de exposición a él. Por el contrario, los cortes más delgados deberán ser expuestos a un calor más fuerte durante un período menor, obteniéndose así, en ambos casos, un asado con un bonito dorado y centro jugoso.



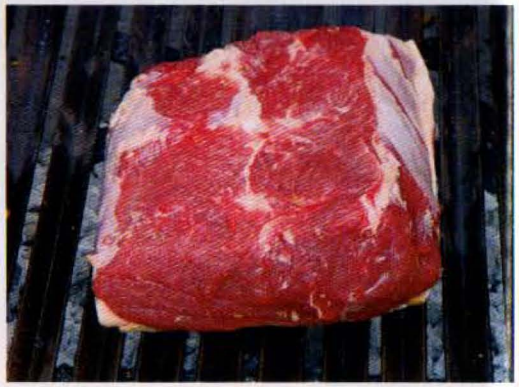
SELLADO DE LAS CARNES

El sellado se utiliza para evitar que los cortes de carnes desprotegidos de sus membranas pierdan sus jugos interiores. Consiste en producir una costra protectora en toda su superficie, con un golpe de calor que coagule y tueste las proteínas cárnicas superficiales y caramelice los glúcidos.

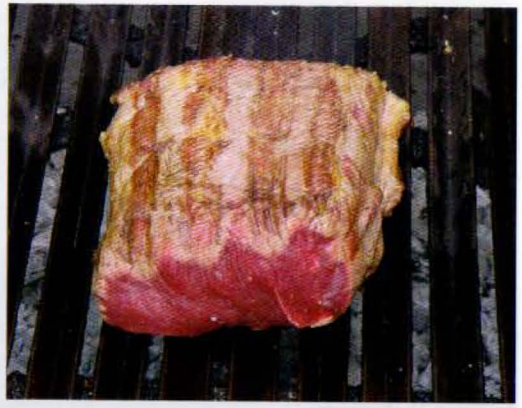
Como sellar la carne

A fin de que la costra se forme de manera regular y uniforme, es preciso que el calor de las brasas afecte en forma pareja toda la superficie de la carne; para ello es requisito imprescindible que todo el carbón se haya transformado en brasas, esté bien hecho e incandescente, es decir, irradie entre 175° y 200°C al nivel de la carne.

Para confirmar si está realmente sellando la carne, debe escuchar el tostado al momento que la carne toca la parrilla. Este sonido es similar al que produce la carne sobre un sarten hirviendo. Además sentirá el delicioso aroma que producen las grasas al fundirse y verá un poco de vapor subir desde la cara que se está sellando.



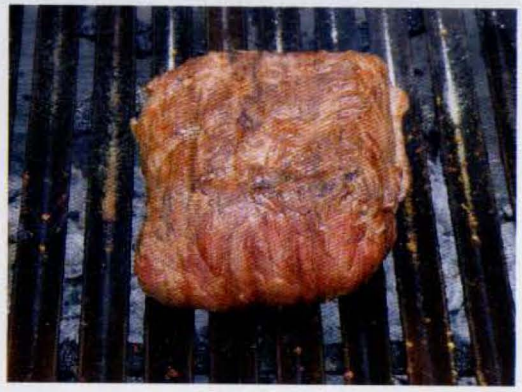
Carne Cruda



Carne Sellada

Una vez que se ha sellado la carne con un intenso golpe de calor, la temperatura debe reducirse para que su interior pueda alcanzar el punto de cocción deseado, sin que el exterior se queme.

Es recomendable sellar todos aquellos cortes que no tengan membranas o cobertura de grasa, tales como las piezas enteras de Lomo, del Bife Ancho, del Bife de Chorizo o Angosto, de Sobrecostilla, de Tortuguita y de Paleta. Las porciones individuales (bifes) se deben sellar con un bonito dorado, a diferencia de los cortes grandes, en que el sellado debe ser leve ya que el dorado se alcanzará durante el asado.



Carne Dorada

SALADO DE LAS CARNES

Es muy frecuente que al pie de la parrilla, cuando se reúnen los "acompañantes" del Parrillero, se escuchen opiniones sobre el momento adecuado para agregar la sal. Para aclarar este asunto, es necesario primero entender cómo funciona la sal.

La sal (cloruro de sodio) es marcadamente higroscópica, esto significa que tiene la propiedad de atraer fuertemente la humedad y absorber agua, en la cual va disolviéndose. La sal atrae hacia el exterior el líquido que se encuentra en el interior de la carne. A medida que la sal se disuelve, inicia su penetración por osmosis a través de las membranas protectoras, difundiéndose lentamente por el líquido intercelular y sazonando la carne con profundidad. Por lo tanto, para que la sal sazone pero no extraiga los jugos interiores exponemos un criterio que puede servir de guía:

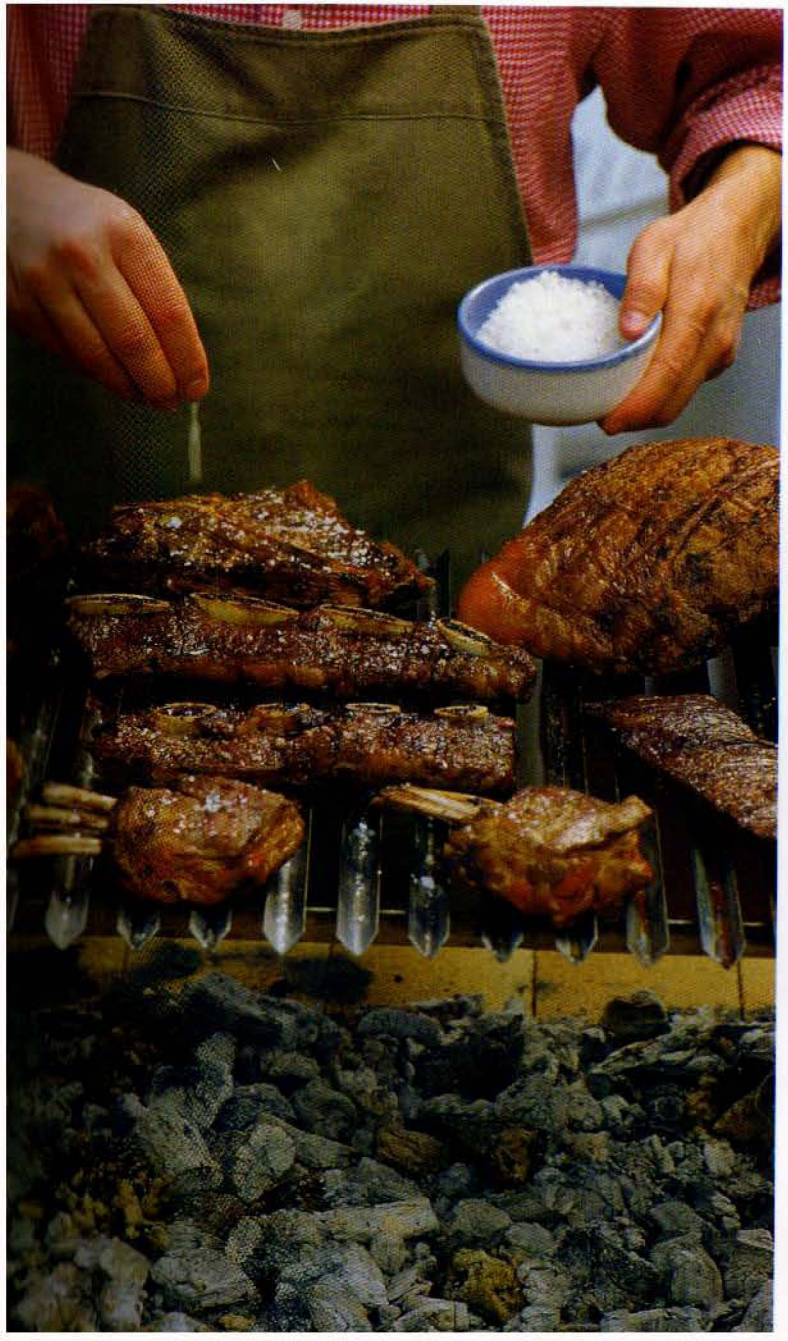
Carnes que se salan antes de asar

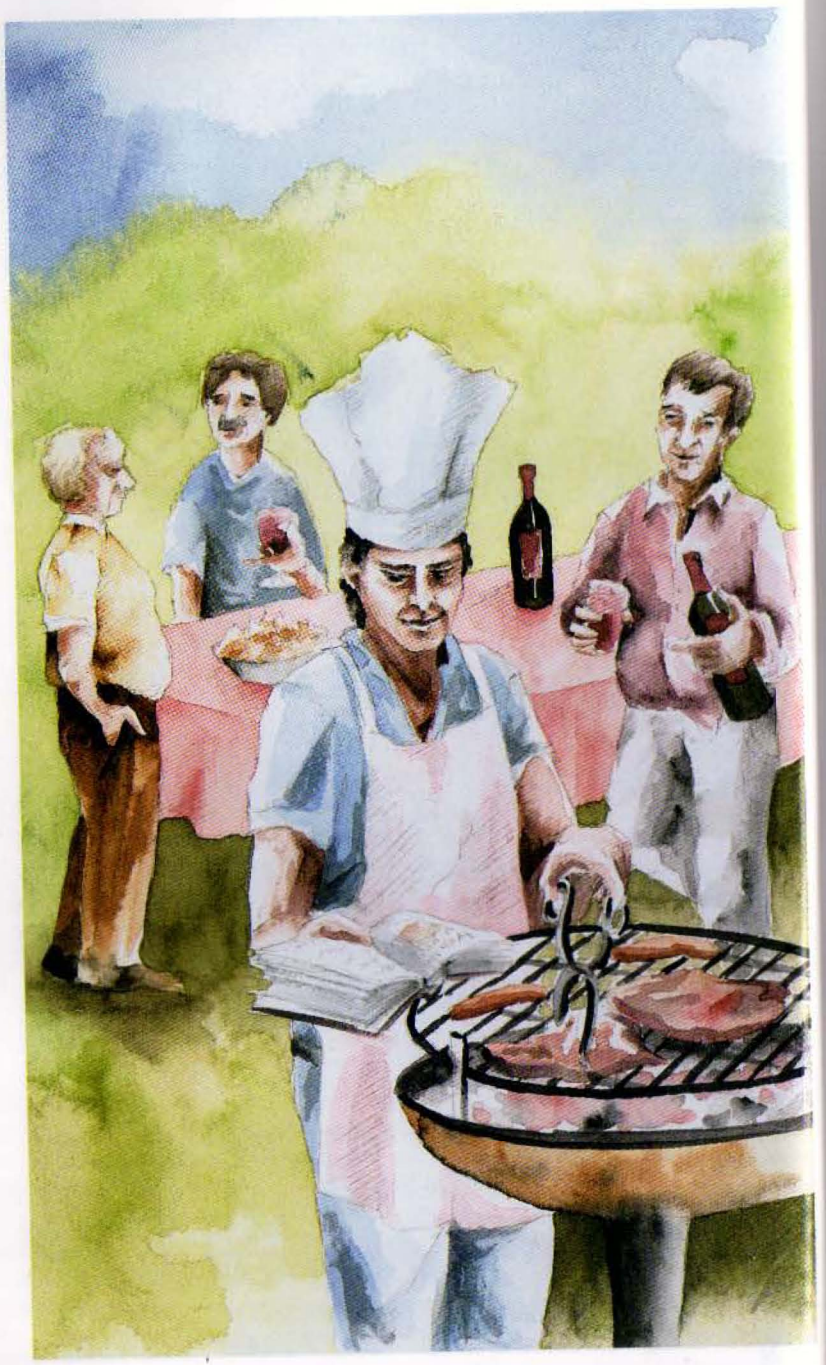
La sal se deberá aplicar con suficiente antelación a los animales enteros y a las carnes que conservan sus membranas protectoras. Mientras más grande la pieza, la aplicación de la sal deberá hacerse con mayor antelación.

Carnes que se salan durante el asado

Las carnes trozadas (bifes), descongeladas o cortes sin membranas protectoras ni cobertura de grasa (lomo), deben recibir la sal mientras se asan, ¡sólo sobre las zonas bien doradas! Vale decir, cuando ya han sido selladas.

El parrillero debe tener en cuenta que la sal no es saludable para todos los comensales. Para aquellos que sufren de presión arterial alta, deberá prever asar unos cortes sin salar.





Técnicas para Asar

En los capítulos anteriores se entregaron pautas sobre los pasos que se deben seguir a la hora de preparar un asado, como también valiosos consejos sobre aspectos colaterales que son muy útiles para hacer de ésta, una fiesta, ocasión en la que se comparte con la familia y los amigos de un modo informal pero no por ello improvisado.

En este capítulo exploramos los aspectos específicos de la mayoría de las carnes recomendables para asar, proponiendo técnicas simples que tienen por objetivo maximizar el aroma, sabor y presentación de cada corte.

CÓMO USAR LAS TÉCNICAS

Las técnicas presentadas han sido desarrolladas sobre parrillas en las que se usó carbón de buena calidad (espino o quebracho) como combustible. Las técnicas sobre asadores verticales utilizaron leña de espino, eucaliptus o quebracho indistintamente.

Los tiempos indicados para asar cada tipo de carne son aproximados y pueden variar hasta un 20%, dependiendo de las condiciones en que se realice el asado: el grosor de la pieza de carne, temperatura ambiente, viento, tipo de parrilla, etc.

Las técnicas para asar se presentan esquematizadas en una estructura que se repetirá con cada uno de los tipos de carne descritos. La simbología utilizada es la siguiente:

Tenga en cuenta que la braserada mínima es de 2,5 kilos.

DATOS TÉCNICOS

Peso corte:	Peso en kilos del corte completo.
Rendimiento:	Comensales por corte completo.
Tiempo:	Tiempo total de cocción.
Temperatura:	Intensidad del calor.
Combustible:	Kilos de carbón por 1 kilo de carne. Kilos de leña por animal.

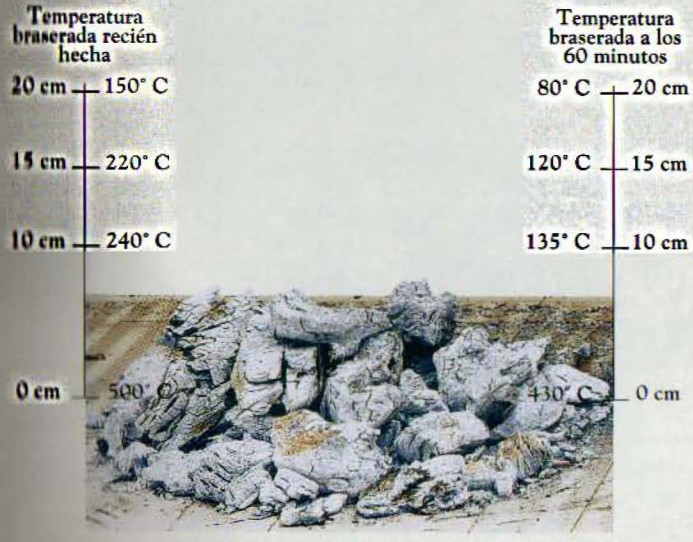
ESTIMANDO LA INTENSIDAD DEL CALOR

Una manera simple para estimar la temperatura que están recibiendo las carnes es mantener el dorso de la mano a la altura de las carnes y contar los segundos que es posible resistir el calor.

1-2 segundos: Fuerte (entre 170° y 200° C), indicado especialmente para sellar carnes. La superficie de la carne se quemará si se mantiene esta temperatura más de 10 min.

3-4 segundos: Moderado-alto (entre 120° y 170° C), indicado para asar cortes delgados y bifes.

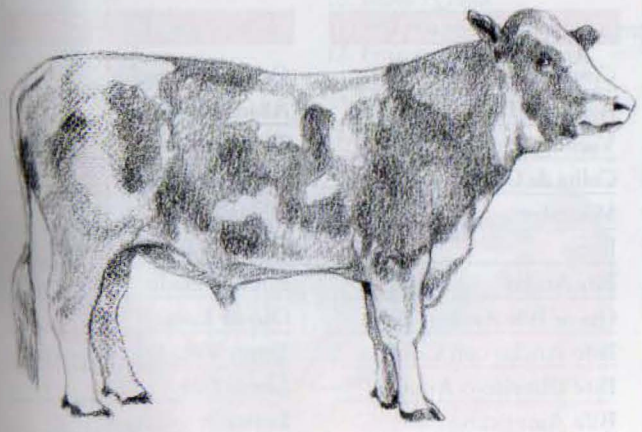
5-6 segundos: Moderado (entre 90° y 120° C), indicado para asar cortes gruesos y animales enteros en asadores verticales. Se debe tratar de mantener esta temperatura hasta terminar de asar.



Temperatura de una braserada de carbón de espino a distintas alturas y tiempos

VACUNO

Los países ganaderos, como Argentina, Uruguay, Paraguay y Brasil, cuentan con grandes llanuras y regímenes de lluvias que mantienen pastizales abundantes y permanentes, los animales son de mucho comer y poco andar, acumulando grasas infiltrantes desde el momento del destete. Si usted observa con cuidado un corte de estas estupendas carnes, notará que la grasa infiltra los músculos de manera homogénea, en forma de pequeños puntos grasos, los que son garantía de gran sabor y tierna consistencia.



CORTES DE VACUNO

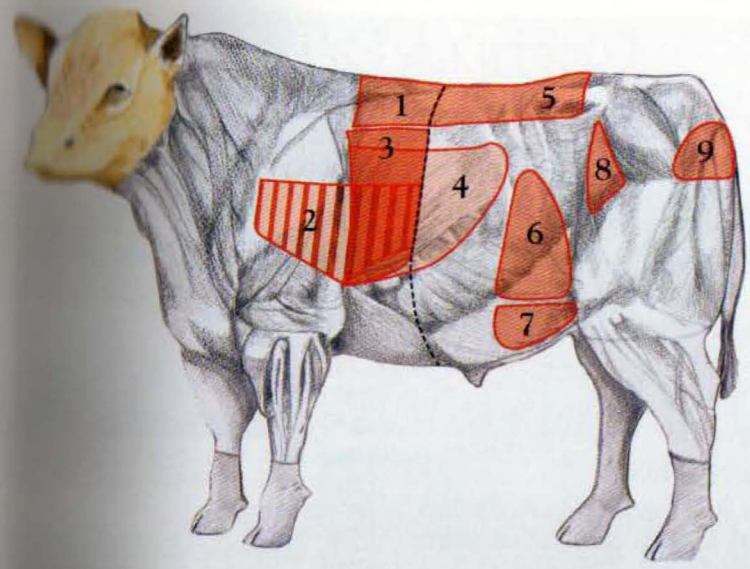
Si bien cualquier corte de carne colocado sobre la parrilla o sobre un asador vertical puede convertirse en asado, el Parrillero Criollo fija sus preferencias en determinados cortes y, sin duda alguna, el asado de tira, llamado también costillar o costilla derecha, es el que ocupa un primer y holgado lugar en el paladar de estos refinados carnívoros. Tanto es así, que en Argentina como en Uruguay a este corte se lo llama, por antonomasia, simplemente asado.

Siguiendo un subjetivo orden de elección basado en la ortodoxia proclamada y confirmada por los paladares más selectivos, hemos perfeccionado las técnicas de asar para los cortes más privilegiados del vacuno.

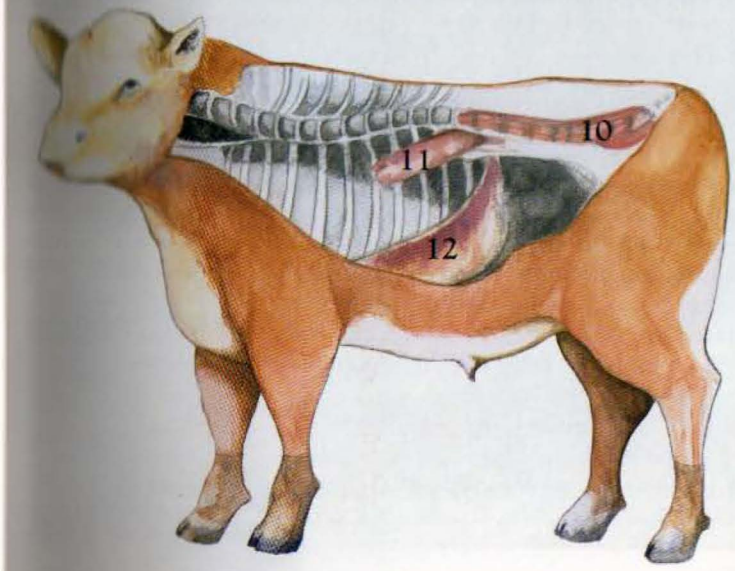
Los nombres de cada corte usualmente difieren en cada país de América del Sur. Para evitar confusiones hemos titulado cada corte con los nombres que se le dan en Argentina, Chile y en casos especiales en Brasil. Si usted necesita la denominación de carnes de otros países le sugerimos que revise el "Glosario Internacional de Carnes" ubicado en la tapa de este manual.

PRINCIPALES CORTES PARA ASAR

ARGENTINA	CHILE
Costillar	Costilla Derecha
Asado de Tira	Asado de Tira
Vacío	Tapabarriga
Colita de Cuadril	Punta de Picana
Matambre	Malaya
Lomo	Filete
Bife Ancho	Lomo Vetado
Ojo de Bife Ancho	Ojo de Lomo
Bife Ancho con Costilla	Lomo Vetado con Costilla
Bife Chorizo o Angosto	Lomo Liso
Bife Americano	Entrecot
Tapa de Cuadril	Punta de Ganso
Tapa de Bife Ancho	Plateada
Centro de Entraña	Pollo de Barriga
Entraña Fina	Entraña
Bife de Vacío	Palanca



1. Lomo Vetado / Bife Ancho
2. Costilla Derecha / Asado de Tira
3. Plateada / Tapa de Bife
4. Malaya / Matambre
5. Lomo Liso / Bife de Chorizo
6. Tapabarriga / Vacío
7. Palanca / Bife de Vacío
8. Punta de Picana / Colita de Cuadril
9. Punta de Ganso / Tapa de Cuadril
10. Filete / Lomo
11. Pollo Barriga / Centro de Entraña
12. Entraña / Entraña Fina



Costilla Derecha

Es la porción "derecha" (menos curva) de las costillas del vacuno. Su carne está bien infiltrada de grasa, lo que le otorga, junto con la médula de las celdillas óseas, un extraordinario sabor. Está cubierta de una capa de grasa en pella, que una vez dorada y reducida lentamente por el calor, impregna la carne y el ambiente con un aroma extraordinario. Asada pausadamente resulta de una consistencia tierna y sin duda la carne más sabrosa del vacuno.

Al Asador Vertical

Preparación

Pida al carnicero que corte con una sierra sólo las costillas, en forma perpendicular.

Aplique sal fina con 3 horas de anticipación y deje reposar en un ambiente fresco.

Técnica para Asar

Ubique el asador vertical con las costillas expuestas hacia la fogata a temperatura moderada. Deje asar durante 2 horas.

Una vez que las costillas estén bien doradas, gire el asador en 180 grados y deje asar a fuego moderado durante 1 hora o hasta que la capa de grasas se haya dorado y reducido. La temperatura debe ser un poco más baja que en la fase anterior, pues las grasas se queman con mayor facilidad.

DATOS TÉCNICOS

Peso corte:	7 a 8 kg
Rendimiento:	7 a 8 personas
Al Asador Vertical	
Tiempo:	3 hr
Temperatura:	Moderada
Combustible:	30 kg leña / Costillar
A la Parrilla	
Tiempo:	1hr 30 min
Temperatura:	Moderada
Combustible:	2 kg carbón / kg carne

A la Parrilla

El costillar se coloca sobre la parrilla con los huesos hacia el fuego durante 1 hora a temperatura moderada.

Cuando la cara superior haya adquirido temperatura y se sienta levemente caliente, además de notarse un desprendimiento de la carne de los huesos en los costados del costillar y fluya un líquido espumoso desde la médula, será tiempo de voltear el costillar. Deje asar a temperatura moderada durante 30 minutos más.

Asado de Tira

Proviene de la Costilla Derecha cortada en tiras. Su carne está bien infiltrada de grasa, lo que le otorga, junto con la médula de las celdillas óseas, un extraordinario sabor. Se puede asar en tiras angostas de 1 cm o anchas de 4 a 10 cm. Prefiera el Asado de Tira cuando tenga cierta confianza de que proviene de novillos de raza Angus o Hereford, pues de lo contrario puede terminar con una carne dura. El rendimiento del asado de tira es bajo, y se debe calcular 700 gr por persona.

Técnica para Asar

Tira Angosta

Selle a fuego fuerte durante cinco minutos por lado y continúe asando algunos minutos más hasta obtener un bonito dorado en ambas caras. Aplique sal después de dorar.

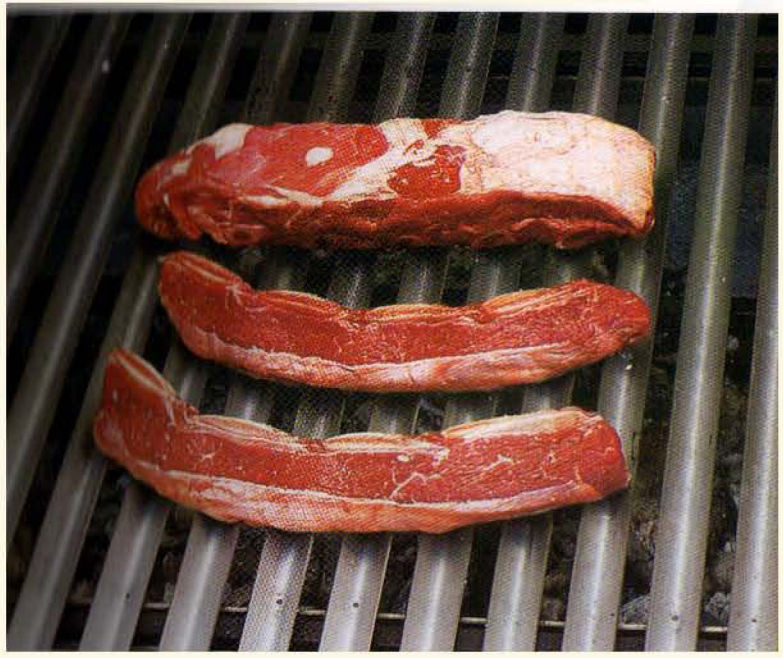
Tira Ancha

Se coloca en la parrilla con el hueso hacia las brasas durante una hora a temperatura moderada-alta. Cerca de la hora verá desprenderse levemente la carne de los huesos y aparecer una espumita en la médula de las costillas, lo que le indica que es tiempo de voltear la carne. Deje asar durante 15 a 30 minutos más.

DATOS TÉCNICOS

Tira Angosta	
Peso corte:	300 gr
Rendimiento:	1/2 persona
Tiempo:	20 min
Temperatura:	Fuerte
Combustible:	1 kg carbón / kg carne
Tira Ancha	
Peso corte:	600 gr
Rendimiento:	1 persona
Tiempo:	1 hr 30 min
Temperatura:	Moderada-alta
Combustible:	1,5 kg carbón / kg carne

Antes de cortar la Tira Ancha debe dejarla reposar unos pocos minutos y luego seccione entre las costillas.



Vacío
Tapabarriga

Corte grueso de forma triangular, formado por tres músculos de la pared abdominal superpuestos. Su cara externa está parcialmente cubierta con grasa en pella. Cuando es asada con sus membranas y grasas resulta una carne excelente, quedando muy sabrosa, jugosa y moderadamente tierna. Los dos músculos menores cubren el principal, llamado "Vacío especial del centro". Los músculos menores son de contextura firme y el músculo principal es más tierno.

Recuerde reponer las brasas antes de los 90 minutos, cuando sienta que la temperatura haya comenzado a disminuir.

DATOS TÉCNICOS

Peso corte:	3 a 3,5 kg
Rendimiento:	7 a 9 personas
Tiempo:	2 hr 30 min
Temperatura:	Moderada
Combustible:	2 kg carbón / kg carne

Preparación

Adquiera una Tapabarriga con toda su cobertura de grasa. Elimine solamente aquellos excesos de grasa y membranas que sobresalgan de los bordes de la carne. Aplique sal 1 hora antes de asar y conserve en un lugar fresco.

Técnica para Asar

Ponga la carne sobre la parrilla exponiendo su cara cubierta por grasa a una temperatura moderada por 1 hora 30 minutos.

Una vez volteada, mantenga a temperatura moderada durante 1 hora más.

Colita de Cuadril
Punta de Picana

Corte muscular con forma de cono elongado, cubierto parcialmente de grasa, lo que le otorga un sabor y aroma a mantequilla muy particular. La Colita de Cuadril, como es llamada en Argentina, es una carne de consistencia moderada y de excelente sabor. Hay que estar bien atento al tiempo y temperatura de cocción, pués pasa rápidamente de "jugosa" a "bien cocida".

DATOS TÉCNICOS

Peso corte:	1,2 a 1,6 kg
Rendimiento:	3 a 4 personas
Tiempo:	1 hr 30 min
Temperatura:	Moderada
Combustible:	1,5 kg carbón / kg carne

Preparación

Adquiera este corte para asar sólo cuando conserve su capa de grasa y elimine solamente aquellos excesos que sobresalen de los bordes.

Técnica para Asar

Ponga la carne sobre la parrilla exponiendo a las brasas la cara cubierta por grasa, a una temperatura moderada durante 1 hora.

Al término de este primer período verá aparecer gotas sonrosadas en la cara sin asar, lo que confirmará que es el momento de darla vuelta.

Voltee, aplique sal fina y deje asar durante 30 minutos más a temperatura moderada. Es posible que los costados se vean algo crudos, pero no se deje llevar por esta apariencia engañosa pues el interior estará cocido.

Durante la primera fase del asado la capa de grasa se dorará y se hará fina, otorgándole el sabor y aroma que caracteriza a este corte.

Matambre Malaya

Corte de espesor delgado y forma irregularmente cuadrangular que posee una cara recubierta de una fina capa de grasa. Está ubicado inmediatamente bajo la piel del vacuno y sobre la parte baja de las costillas. Requiere de una cocción rápida a temperatura alta, pues una exposición mayor hará que se endurezca y pierda toda su gracia. Este corte no admite distracción alguna del asador. Es una pieza ideal para comenzar a degustar en trocitos, antes de arremeter con el resto del asado

Preparación

Por ningún motivo debe removerse la capa de grasa, pues la misma protegerá este delgado corte de carne durante la cocción.

DATOS TÉCNICOS

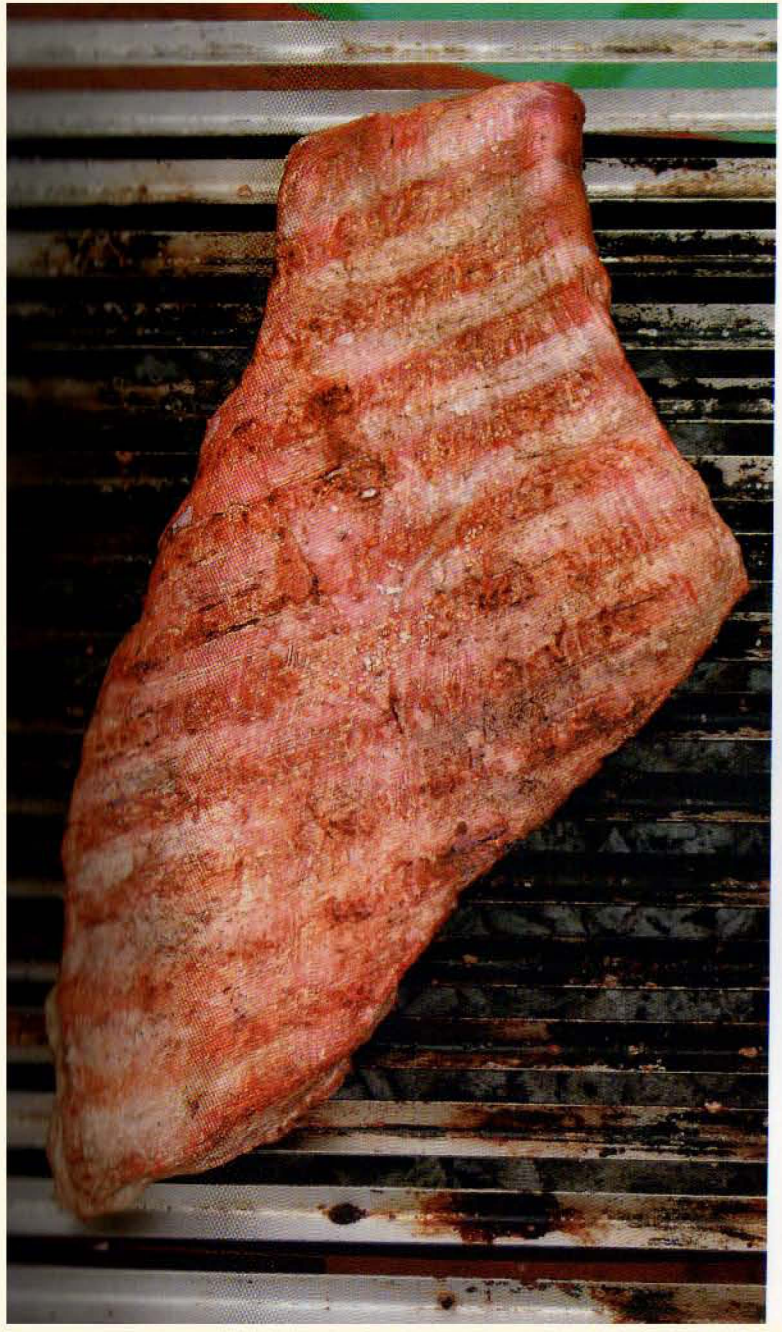
Peso corte:	1,2 a 1,6 kg
Rendimiento:	3 a 4 personas
Tiempo:	15 a 20 min
Temperatura:	Alta
Combustible:	1 kg carbón / kg carne

Técnica para Asar

Coloque la cara con grasa hacia las brasas a temperatura alta durante 10 minutos.

Cuando la capa de grasa se haya dorado y la cara superior comenzado a transpirar pequeñas gotas de jugo sonrosado, deberá voltear la carne de inmediato, dejándola asar sólo unos pocos minutos más antes de retirar la pieza de la parrilla y servir a los comensales.

Cuando el matambre procede de un ternero deberá asarse en la mitad del tiempo que el de un novillo, consiguiendo así una pieza sumamente tierna.



Filet
Filete

Músculo cilíndrico engrosado en un extremo y aplanado en el otro, con escasa cantidad de grasa de cobertura y sin grasa infiltrante. El Filete es conocido en Argentina simplemente como Lomo. Es reconocida por ser la más tierna de las carnes del vacuno y, dada su proximidad a las vísceras intra-abdominales, posee un sabor delicado, distinto al de las carnes superficiales. La escasez de grasa infiltrante la hace recomendable para aquellos que están en dietas con poca grasa. Su consistencia tierna la hace apropiada para comensales de más edad.

DATOS TÉCNICOS

Peso corte:	2,5 a 3,5 kg
Rendimiento:	6 a 9 personas
Tiempo:	1 hr 10 min
Temperatura:	Moderada
Combustible:	1 kg carbón / kg carne

Preparación

En las carnicerías generalmente eliminan las membranas y grasas que cubren a este corte, dejándolo atractivo por fuera, pero menos adecuado para asar. Prefiera aquel que conserve sus membranas protectoras, pues ayudarán a conservar los escasos jugos.

Técnica para Asar

Selle la superficie con un golpe de calor durante 5 minutos por lado. Una vez sellada aplique sal, disminuya la temperatura a moderada y deje asar durante 30 minutos. Verá aparecer gotas sonrosadas en la cara superior indicándole el momento de voltear la carne. Deje asar durante 30 minutos más.

Deje reposar 3 minutos sobre la tabla y luego corte en tajadas de 1,5 cm de espesor.

Bife Ancho
Lomo Vetado

Corte grueso y de forma rectangular con una cara superficial recubierta por una moderada cantidad de grasa y muy bien infiltrado por vetas de grasa intramuscular, las que le proporcionan excelente sabor. Está conformado por un músculo central llamado "Ojo de Bife Ancho" y otros periféricos en forma de media luna. Este corte es muy noble y generalmente resultará un excelente asado.

Técnica para Asar

Selle las caras del corte entero del Bife Ancho con un golpe de calor fuerte durante 5 minutos por lado. Aplique sal sobre cada cara después del sellado y disminuya el nivel de temperatura a moderada. Exponga primero la cara con la grasa en pella hacia el conjunto de brasas durante 1 hora 15 minutos.

Una vez que ha dado vuelta el corte entero del Bife Ancho, aplique sal nuevamente y manténgala expuesta a temperatura moderada durante una hora más.

Para asar en Bifes

Puede asar este corte en bifes cortando transversalmente la pieza en trozos de 3 cm de espesor.

Asar a temperatura moderada-alta durante 10 a 15 minutos por lado hasta dorar. Recuerde que el indicativo más preciso que el tiempo, es cuando aparecen gotas sonrosadas en la parte superior. Sólo después de dorada se aplicará la sal.

DATOS TÉCNICOS

Peso corte:	2,5 a 3,5 kg
Rendimiento:	6 a 9 personas
Tiempo:	2 hr 30 min
Temperatura:	Moderada
Combustible:	2 kg carbón / kg carne

Ojo de Bife Ancho
Ojo de Lomo

Corresponde al músculo central del Lomo Vetado o Bife Ancho que se consigue separando los músculos periféricos y seccionando el musculo central en forma transversal convirtiéndolo en varios bifes. La carne de este trozo es muy tierna y sabrosa si es consumida en su punto más jugoso. Tiene una consistencia similar al Bife de Chorizo, pero es más sabroso, producto de que su músculo está altamente saturado de grasas infiltradas que lo impregnan al asarse. Se debe estar atento a no pasarse del punto jugoso, pues perderá rápidamente sus cualidades.

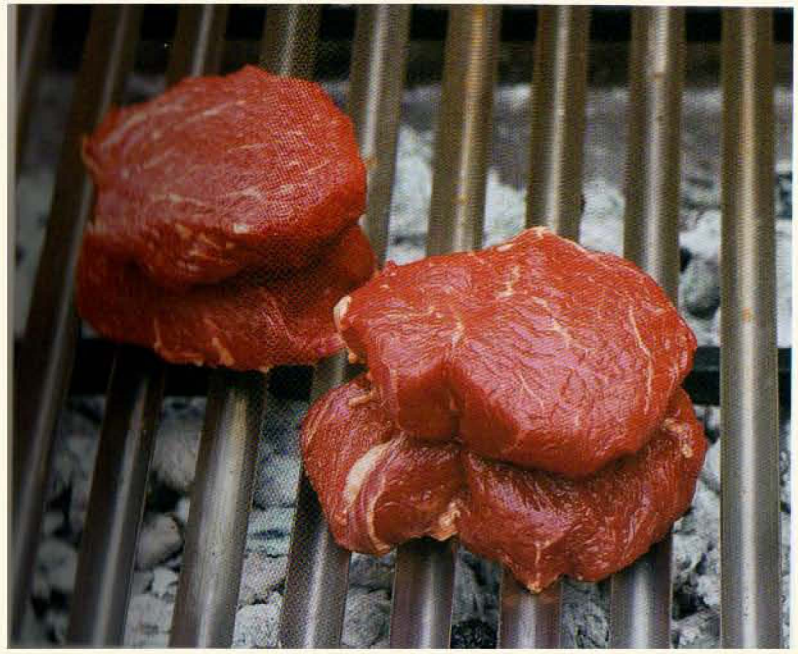
Preparación

Separe los músculos que rodean al "Ojo de lomo". Córtelo en bifes de 5 a 6 cm de grosor. Ate cada uno con un hilo para que conserven su forma cilíndrica.

DATOS TÉCNICOS	
Peso corte:	1 a 1,3 kg
Rendimiento:	4 personas
Tiempo:	30 min
Temperatura:	Moderada-alta
Combustible:	1 kg carbón / kg carne

Técnica para Asar

Selle la carne con un golpe de calor a temperatura alta durante 5 minutos por lado. Aplique sal fina después de sellar. Disminuya la temperatura a moderada-alta y deje asar durante 10 minutos más por lado hasta dorar. Voltee cuando aparezcan gotas rosadas sobre la superficie.



Bife Ancho con Costilla
Lomo Vetado con Costilla

Corresponde a una tajada transversal del corte entero del Lomo Vetado con el trozo de costilla correspondiente y parte de la vértebra. A las características del Bife Ancho, como se le llama en Argentina, se agrega el sabor extraordinario que le traspasa la médula de las celdillas óseas. Este corte especial se consigue en las carnicerías, en trozos de 3 a 4 cm de grosor.

Técnica para Asar

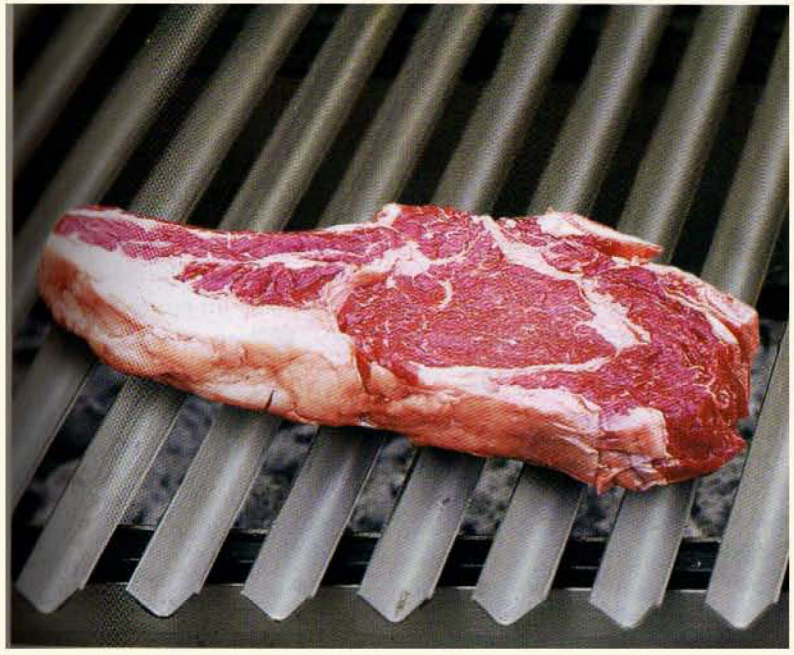
Asar a temperatura moderada-alta durante 10 a 15 minutos por lado hasta dorar.

Cuando aparezcan gotas sonrosadas sobre la superficie, voltee los bifes utilizando una tenaza, nunca los pinche. Aplique sal fina sobre cada cara despues de voltear.

DATOS TÉCNICOS

Peso corte:	700 gr
Rendimiento:	1 persona
Tiempo:	30 min
Temperatura:	Moderada-alta
Combustible:	1 kg carbón / kg carne

En rigor este corte debiera llamarse Entrecot pues se ubica entre las costillas, no así al que tradicionalmente conocemos bajo este nombre.



Bife de Chorizo
Lomo Liso

Corte grueso de forma rectangular alargada cubierto en su cara superior por una gruesa capa de grasa en pella de 1 cm de espesor. Es el corte más famoso para hacer en bifes. Tiene una infiltración grasa adecuada, que realza su sabor. La excelente calidad que lo distingue se alcanza en su grado "jugoso". Esta carne tiene un punto de cocción delicado, pues pasa rápidamente de "jugosa" a "bien cocida".

Técnica para Asar

Selle la cara descubierta de grasa con un golpe de calor durante 5 minutos. Disminuya la temperatura a moderada y voltee la carne exponiendo la cara con grasa hacia las brasas durante 1 hora. El objetivo es reducir el espesor de la grasa y cocer el interior lentamente. Aplique sal después de sellar.

Voltee y déjelo asar a temperatura moderada durante 30 minutos.

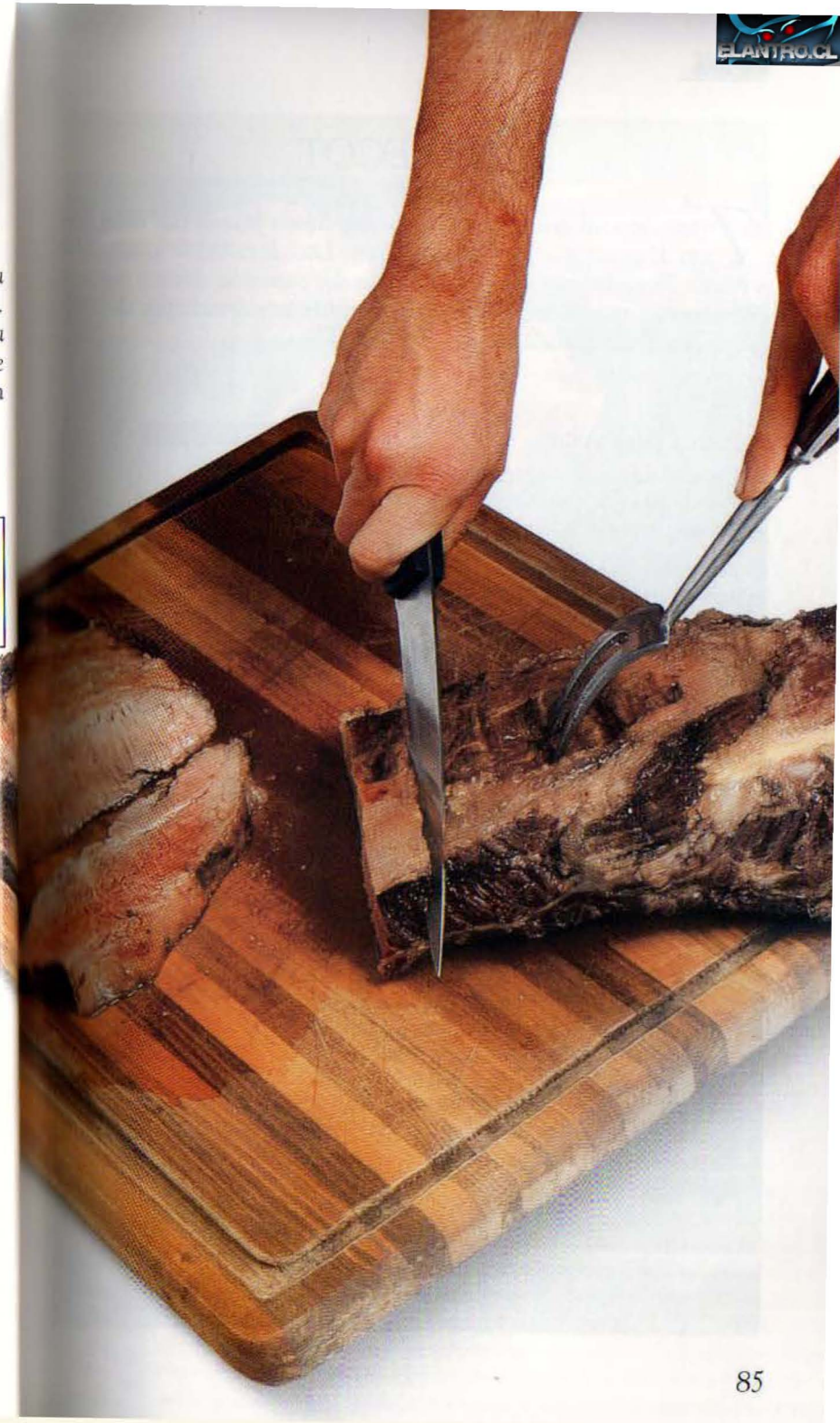
Para asar en Bifes

Puede asar este corte en bifes cortando transversalmente la pieza en trozos de 3 cm de espesor. Asar a temperatura moderada-alta durante 10 a 15 minutos por lado hasta dorar. Salar después de dorar.

DATOS TÉCNICOS

Peso corte:	5 a 6 kg
Rendimiento:	12 a 15 personas
Tiempo:	1 hr 40 min
Temperatura:	Moderada
Combustible:	1,5 kg carbón / kg carne

Recuerde que el indicativo más preciso para saber cuando voltear, es la aparición de gotas sonrosadas en la parte superior.



ENTRECOT

Trozo especial que corresponde a una tajada transversal de 3 a 4 cm de grosor que se obtiene del Lomo Liso, la mitad de la vértebra y Filete. Tiene la particularidad de juntar dos carnes de distinto sabor y consistencia, en una sola porción, suavemente impregnada por el sabor que le entrega la médula ósea.

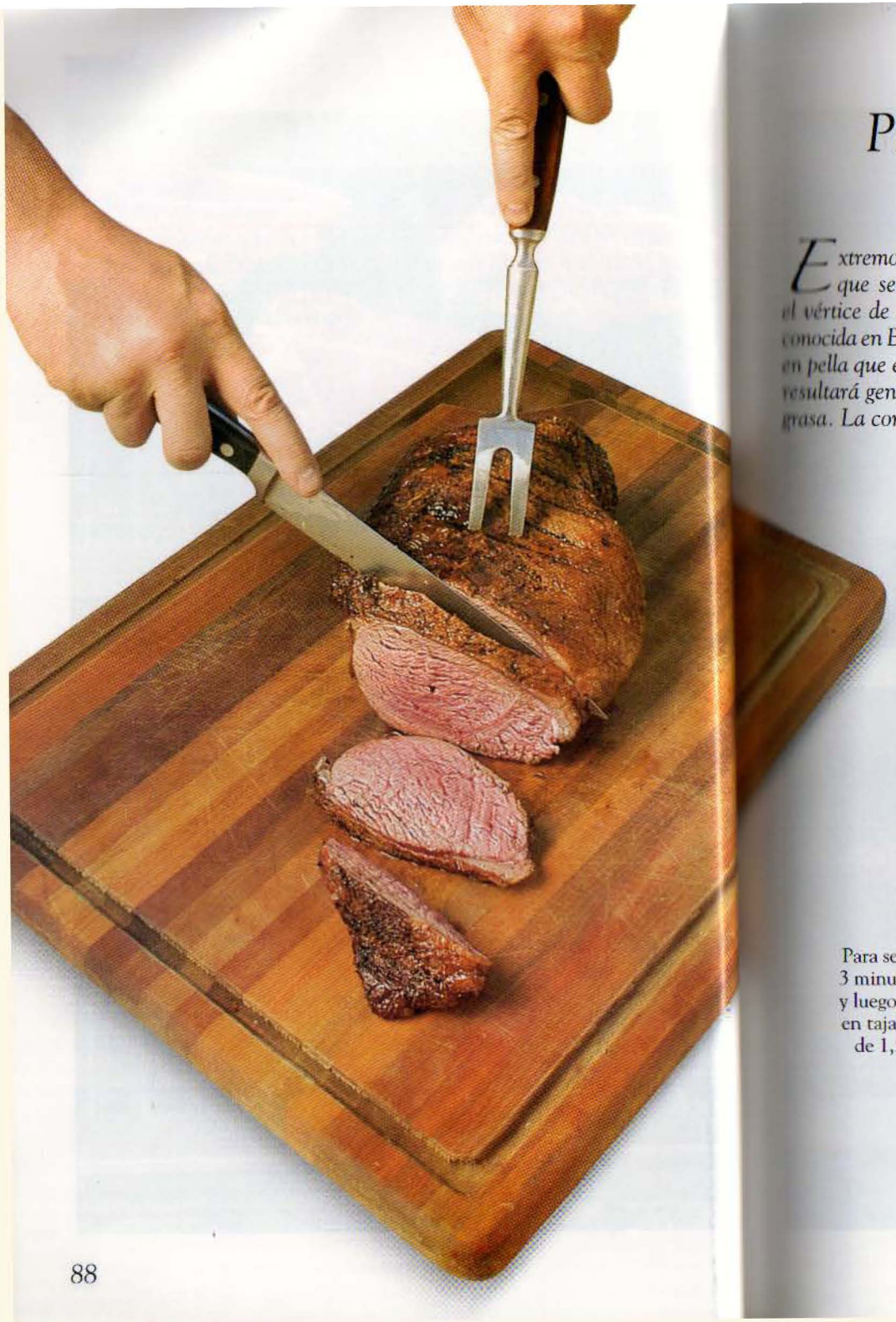
Técnica para Asar

Coloque el Entrecot a temperatura moderada-alta y deje asar durante 15 a 20 minutos por lado hasta dorar.

El tiempo de cocción recomendado es para un trozo de 4 cm de espesor; los trozos más delgados se asarán en menos tiempo aunque el indicativo más exacto de cuándo dar vuelta el entrecot y retirarlo del emparrillado, es cuando comiencen a emerger gotas color rosado de su superficie. Aplique sal después de asar cada cara. Utilice una tenaza para voltear la carne y nunca la pinche.

DATOS TÉCNICOS	
Peso corte:	750 gr
Rendimiento:	1 persona
Tiempo:	30 a 40 min
Temperatura:	Moderada-alta
Combustible:	1 kg carbón / kg carne

Retire los Entrecot de la parrilla y sírvalos enteros en el plato caliente de cada comensal. Si ha asado estos trozos con distintos grados de cocción, sea usted mismo el que sirva la carne a cada invitado, para evitar confusiones.



Para servir deje reposar 3 minutos sobre la tabla y luego proceda a cortar en tajadas transversales de 1,5 cm de grosor.

Picanha
Punta de Ganso

Extremo piramidal del músculo conocido en Argentina como Cuadril, que se hace más blando y jugoso a medida que se acerca hacia el vértice de esta pirámide de tres caras. La famosa Picanha, como es conocida en Brasil, está cubierta en una de sus caras por una capa de grasa en pella que es la clave de su magnífico sabor. Este corte es muy noble y resultará generalmente un buen asado si se asa conservando su capa de grasa. La consistencia es tierna, jugosa y su aroma a mantequilla.

DATOS TÉCNICOS

Peso corte:	2 a 2,5 kg
Rendimiento:	5 a 7 personas
Tiempo:	2 hr
Temperatura:	Moderada
Combustible:	1,5 kg carbón / kg carne

Preparación

Adquiera este corte para asar sólo cuando conserve su capa de grasa.

Técnica para Asar

Selle la cara sin grasa con un golpe de calor de 5 minutos. Disminuya la temperatura a moderada y voltee la carne exponiendo la cara con grasa hacia las brasas durante 1 hora y 30 minutos. Aplique sal sobre la cara sellada. Durante esta fase la capa de grasa se dorará y se hará muy fina, otorgándole el sabor y aroma a mantequilla que la distingue.

Voltee la carne y deje asar a temperatura moderada durante 25 minutos más, hasta que la cara sin grasa esté bien dorada.

Tapa de Bife Ancho Plateada

Corte de grosor mediano y de forma irregularmente rectangular y aplanada. La cara externa posee una gruesa cubierta de grasa de casi 1 cm de espesor que, una vez dorada y reducida lentamente, le otorga a este corte su singular sabor. Es una carne bastante firme y que en ocasiones puede resultar dura si no proviene de un animal joven. Asada lentamente resultará muy sabrosa y moderadamente jugosa.

DATOS TÉCNICOS	
Peso corte:	2,5 a 3 kg
Rendimiento:	6 a 8 personas
Tiempo:	2 hr 30 min
Temperatura:	Moderada
Combustible:	2 kg carbón / kg carne

Preparación

Adquiera este corte para asar sólo cuando conserve su capa de grasa y por ningún motivo la elimine.

Técnica para Asar

Ponga la carne sobre la parrilla con la capa de grasa expuesta hacia las brasas, a una temperatura moderada durante 2 horas. El objetivo en esta primera fase es que la grasa se dore y reduzca su espesor lentamente hasta convertirse en una fina capa. Debe controlar la intensidad del fuego permanentemente para evitar que la grasa se queme. Aplique sal fina en abundancia sobre la cara dorada.

Dé vuelta la Plateada y deje asar 30 minutos más a temperatura moderada hasta dorar.

Para servir deje reposar 3 minutos sobre la tabla y luego corte en tajadas de 2 cm. Servir de inmediato pues al enfriarse se endurece rápidamente.

Es más indicado como carne para "picar" pues difícilmente encontrará más de una pieza en una carnicería.

Centro de Entraña
Pollo de Barriga

Corresponde a un músculo rectangular algo ovalado, "los pilares del diafragma", que inserto bajo la columna vertebral acciona el diafragma en conjunto con las dos entrañas, una a cada lado. Está cubierto por una gruesa aponeurosis y abundante grasa. Su sabor visceral es muy atractivo, similar al de las entrañas, y su consistencia es firme y agradable. Es un corte escaso porque sólo hay uno por animal y su tamaño es pequeño.

DATOS TÉCNICOS

Peso corte:	400 a 600 gr
Rendimiento:	2 a 3 personas
Tiempo:	50 min
Temperatura:	Moderada
Combustible:	1 kg carbón / kg carne

Preparación

Debe despojarlo de la densa membrana y de la grasa que lo envuelve, además de eliminar los restos de las venas y arterias que lo cruzan en un extremo. Aplique sal 1 hora antes de asar.

Técnica para Asar

Ponga la carne en la parrilla a una temperatura moderada-alta durante 30 minutos. Cuando vea aparecer gotas de jugo en su cara superior voltee la carne y manténgala expuesta al conjunto de brasas durante 20 minutos más hasta dorar.

Para servirla al plato corte en 3 porciones. Si no le apetece la sensación crujiente de las membranas doradas, retírelas tomando uno de sus extremos y despegándolas.

ENTRAÑA

Corte muy delgado que corresponde a los músculos que rodean y movilizan el diafragma. Tiene forma de medio arco, de hasta 50 cm de largo, con un ancho aproximado de 6 cm y un espesor de 1,5 cm. Por el contacto de sus caras con las vísceras abdominales por un lado y con las torácicas por el otro, posee un sabor muy atractivo. Ambas caras están cubiertas por una gruesa membrana que, dorada, se convierte en una exquisita capa crujiente.

DATOS TÉCNICOS	
Peso corte:	500 a 700 gr
Rendimiento:	3 personas
Tiempo:	30 min
Temperatura:	Moderada
Combustible:	1 kg carbón / kg carne

Preparación

Prefiera entrañas que vengan con sus membranas protectoras y aplique sal 2 horas antes de asar; de lo contrario, aplique la sal después de dorar.

Técnica para Asar

La clave para obtener una Entraña de excepcional calidad es asarla con sus membranas, pues éstas sellan los jugos interiores y permiten una cocción a "presión" que ablanda su típica consistencia firme.

Dada la extrema delgadez de este corte, exponga la carne a una temperatura moderada-alta durante 15 minutos por lado. Cuando vea las membranas completamente doradas, retire la carne de la parrilla.

Bife de Vacío Palanca

Corte delgado, desprovisto de grasa y de consistencia moderadamente firme. Junto con el Vacío, constituyen la pared lateral del abdomen del animal. Es una carne muy adecuada para "picar" como bocadillo, mientras se asan los cortes gruesos. Su sabor es suave, por lo que no compite con otras carnes.

DATOS TÉCNICOS	
Peso corte:	800 gr a 1 kg
Rendimiento:	3 personas
Tiempo:	40 min
Temperatura:	Moderada-alta
Combustible:	1 kg carbón / kg carne

Técnica para Asar

Se asa a temperatura moderada-alta durante 20 minutos por lado hasta dorar bien. Aplique sal fina despues de dorar.

Para servirla al "plato" corte la Palanca en 3 o 4 partes, en forma perpendicular al sentido de las fibras musculares. Para ofrecerla como bocadillo deberá cortarla en trocitos de 2x3 cm.

Parrilladas de Vísceras

Los interiores o vísceras nos permiten acceder a una amplia variedad de sabores y consistencias, muy distintas a la gama ofrecida por los cortes musculares. La clave para asar bien los interiores está en la preparación previa más que en su manejo sobre la parrilla, así es que no olvide repasar nuestras recomendaciones, que encontrará en la página siguiente. Deben servirse siempre calientes y en lo posible que vayan de la parrilla al plato del comensal.

Técnica para Asar

Debe exponer los interiores a una temperatura moderada-alta hasta que se doren ambos lados.

Use una tenaza para mover las vísceras, voltee una vez dorada la cara expuesta al fuego y aplique sal.

1. Tripa Gorda de Vacuno
2. Chinchulines de Vacuno
3. Criadillas de Vacuno
4. Molleja de Vacuno
5. Criadillas de Cordero
6. Molleja de Cogote
7. Potito de Vacuno
8. Pana de Vacuno
9. Riñones de Cordero
10. Riñones de Vacuno
11. Corazón de Vacuno
12. Ubre de Vacuno

PREPARACIÓN DE INTERIORES

Molleja de Vacuno

Corresponde a la glándula timo ubicada cerca del inicio de la aorta, llamada por esto "de corazón". Dado que regula el crecimiento, su tamaño va disminuyendo, hasta hacerse muy pequeña y fibrosa en la adultez. Es similar a la molleja "de cogote" en el animal joven y su consistencia es blanda. Se colocan directamente sobre la parrilla.

Molleja de Vacuno

Riñones de Vacuno

Son lobulados y de gran tamaño, siendo necesario separar sus numerosos lóbulos antes de asar. Para atenuar el gusto a orina deben colocarse en agua fría, la que se cambiará un par de veces. Por último se dejan en agua con sal y unas cucharaditas de vinagre durante 2 horas.

Criadillas de Vacuno

En la práctica culinaria se prefiere preparar en forma cocida, frita o apanada. Sólo los más avezados Parrilleros acometen la empresa de asar las criadillas. Además son difíciles de encontrar porque los terneros son capados en ciertas épocas y son adquiridas por restaurantes. Para preparar las criadillas retire la tela que las envuelve y póngalas a hervir en agua con sal durante 10 minutos; luego déjelas enfriar dentro del agua. Esta breve cocción ablanda ligeramente su cubierta íntima y da consistencia al tejido glandular que por ser muy frágil se adhiere a las barras de la parrilla. Para evitarlo, después de partirlas en dos, deben bañarse en manteca derretida y sólo entonces ponerlas a asar.

Criadillas de Vacuno

Chinchulines

Corresponden al intestino delgado del vacuno, trenzado en cadeneta. Existen dos tipos: el chinchulín "de orilla" y el "del medio". El de orilla es más fino y corresponde a la primera porción del intestino delgado. El segundo es más largo y grueso y corresponde al íleon ubicado al medio del amontonamiento intestinal. Una tira de chinchulines de orilla mide aproximadamente 1,2 metro, pero al asarse se reduce a la mitad, alcanzando para 2 a 3 personas.

Chinchulines de Vacuno

Mollejas de Cordero

Su reducido tamaño disminuye aún más mientras se doran, transformándose en bocadillos pequeños y exquisitos. Su consistencia es blanda y se coloca directamente en la parrilla.

Riñones de Cordero

Son pequeños, lisos y frágiles. Para atenuar su sabor urinario se deben colocar en agua fría, que se cambiará repetidamente. Por último se dejan en agua con sal y unas cucharaditas de vinagre. Se ponen en la parrilla partidos en mitades y se les puede pincelar con manteca derretida y espolvorear con pimienta negra.

Criadillas de Cordero

A diferencia de las de vacuno, las de cordero son fáciles de adquirir en los supermercados, donde las ofrecen de diferentes tamaños; elija sólo las más grandes. La presentación es igual a las del vacuno.

Criadillas de Cordero