

Doctor Carne recomienda 3 cortes con mejor relación precio-calidad

GASTRONOMÍA. El especialista y coordinador nacional de Ganadería de Inia, Rodrigo Morales, entrega varias opciones para lucirse en estas Fiestas Patrias.

Crónica El Austral
cronica@australosorno.cl

Dejando de lado los cortes más nobles como el lomo vetado y el lomo liso, cortes premium como tomahawk (lomo vetado con hueso) y porterhouse (que es un entrecot más grueso), el destacado experto en calidad de carnes rojas del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia) Remehue de Osorno, Rodrigo Morales, conocido en las redes sociales como “el Doctor Carne”, recomienda tres cortes ideales para la parrilla y el palo, con la mejor relación precio-calidad.

PARA ESTE “18”

El primero es el asado de tira, corte que según Morales, tiene 3 presentaciones: el asado de tira ventana que es la pieza completa del costillar; el asado de tira angosto, también conocido como banderita, y el asado de tira ancho (de 4 cm). “En todas sus versiones, este corte tiene una buena cantidad de grasa intramuscular que le proporciona mucho sabor junto al hueso de la costilla, que también hace su aporte. Se cocina muy bien a la parrilla y es ideal para quienes prefieren cortes con hueso”, indicó.

Le sigue en su lista la punta de ganso, que es un corte medianamente económico, que



EL ASADO DE TIRA, PUNTA DE GANSO Y TAPABARRIGA ESTÁN ENTRE LAS OPCIONES CONVENIENTES PARA EL “18”.

por años se ha distinguido por su calidad. Esa promoción ha llevado a que haya subido un poco su valor, pero aún sigue siendo más barato que un lomo y con características sensoriales similares e incluso mejores si lo sabes preparar bien.

“Es un corte muy sabroso que se puede hacer en la parrilla en bifés anchos o al spiedo con la pieza completa a fuego lento. Si se cocina correctamente, queda muy jugoso y delicioso”, dijo.

Y en tercer lugar está el tapabarriga, corte rectangular con grasa de cobertura e infil-

trada. Se puede hacer a la parrilla, aunque al ser un corte alargado de mediano espesor, se adapta muy bien a los asados y también se puede llevar al horno a 180 grados por 2 horas aproximadamente. Por su precio y calidad, la tapabarriga es uno de los cortes más consumidos por los chilenos en Fiestas Patrias.

SAL Y COCCIÓN

El profesional de Inia reconoció que “siempre me preguntan si la sal va antes o después”. A su juicio, “eso depende de los cortes y de los gustos persona-

les. Los cortes gruesos en general se sazonan antes, pero cada uno tiene su receta”, dijo.

“En el caso de la punta de ganso en bifés, por ejemplo, me gusta sazonar con sal y pimienta antes de colocarlos en la parrilla y dejarlos reposar a temperatura ambiente durante unos minutos para una cocción y sabor más uniforme”, añadió.

También recomendó “siempre comprar la carne en lugares establecidos, mirar la fecha y el lugar de faena y elegir cortes distintos para ir poniendo a prueba la maestría del asador”. ☞