



EL 24% DE LOS CHILENOS CONSIDERA QUE EL ASADO SIGNIFICA COMPARTIR, CELEBRAR EN FAMILIA Y ALEGRÍA:

El arte de compartir alrededor de una parrilla

Celebrar Fiestas Patrias es una buena razón para reunirse con la familia y los amigos en torno a una sabrosa parrilla. De hecho, según datos del estudio "Especial Parrillero", realizado por Cadem, el 24% de los chilenos considera que el asado es sinónimo de compartir, celebrar en familia y alegría.

El sondeo también mostró que un 25% de los encuestados realizan un asado al menos una vez al mes, un 21% una vez cada dos meses y un 36% menos seguido.

Por eso, en este fin de semana XL, es importante conocer todos los secretos que permitirán degustar carnes, embutidos e incluso verduras realizados en una parrilla.

CONSEJOS DE CHEF

Considerando solo los días propios de Fiestas Patrias —18, 19 y 20 de septiembre— más el fin de semana que le siguen, los chilenos tendrán al menos cinco jornadas de celebración. Sin embargo, muchos partieron ayer y con una semana de jolgorio por delante, "no hay bolsillo que resista", afirma el chef Rodrigo Barañaño (@rodrigo_baranao).

"Recomiendo partir con mucho cerdo, porque es una carne que a la parrilla queda muy rica, cunde más y además hay mucho corte de cerdo que podemos ocupar, como costillares grandes que están a muy buen precio, plateada, abastero, solomillo y filete", explica el también propietario de @casa.espoz.

Y si bien el lomo vetado y la entraña son los preferidos para la parrilla, Rodrigo Barañaño invita a buscar alternativas que también permitirán lucirse en las celebraciones. Huachalomo, y abastero son algunas de ellas y, por cierto, la punta paleta. "Si yo abro este corte y le quito una membrana que tiene al medio, se transforma en el clásico *flat iron*, que es una carne blandita y jugosa, y cuyo precio es mucho mayor que

Ad portas de las Fiestas Patrias, Rodrigo Barañaño y Eugenio Melo cuentan cómo sacarle el máximo provecho a la parrilla, siempre considerando que un buen asado requiere tiempo y paciencia.

el de la punta paleta", agrega.

Coincide el chef Eugenio Melo (@eugeniomelococina), quien comenta que "hay cortes que son los más seguros de buen resultado, pero en general también son los más costosos, como el lomo vetado y la punta de ganso, que es una maravilla para la parrilla".

Sin embargo, añade, hay cortes que son más económicos y que "bien trabajados, bien preparados, se puede lograr un muy buen resultado en la parrilla".

Uno de ellos es el asado carnícer, que es —dice el subdirector del Centro de Innovación Gastronómica Inacap— "un producto que nace como un secreto, que guardaba el carnicero para él".

Junto con mencionar la punta paleta y recordar que este corte se puede transformar en *flat iron*; es "justamente una punta paleta sin la nevadura central", Eugenio Melo añade el "tapabarriga, y uno que está como en categoría intermedia, que no es tan barato, pero funciona muy bien y es muy rendidor, porque tiene 100% rendimiento, no tiene grasa prácticamente: la palanca".

El pollo es otra carne que siempre está presente en un



FOTO: FREPIKES

PARRILLA PARA TODOS

No es extraño que al organizar un asado, alguno de los invitados sea vegetariano. Por ello, Eugenio Melo recomienda preparar brochetas de vegetales como berenjena, zapallo italiano, champiñones, cebolla y pimentón, humedecidas con un rico chimichurri. También propone el uso de sartenes de hierro para saltear champiñones o preparar berenjenas marinadas con vinagre, aceite y sal. Otra opción es recurrir a rellenar verduras con pino hecho de carne vegetal.

"Lo más probable es que en nuestra familia exista más de algún vegetariano, y por supuesto que se tienen que sentir convocados a la misma mesa", subraya. Rodrigo Barañaño, a su vez, plantea opciones como el pimentón relleno con tofu, berenjenas bien asadas, zapallos italianos, y tomates cherry con aceite de oliva y albahaca. Para él, el secreto está en utilizar una plancha o sartén separado, evitando que las verduras se contaminen con los jugos de la carne.

De esta forma, asegura, "el vegetariano no queda fuera de la parrilla".



asado y por ello este chef aconseja preferir los cortes que tienen hueso y grasa, más que los cortes deshuesados, como normalmente se come la pechuga de pollo, cuyo resultado es más seco.

"Una pierna de pollo, en cambio, tiene grasa y tiene hueso, por lo que tiende siempre a quedar un poquito más jugoso", relata.

Y para potenciar el sabor del pollo y el cerdo, Eugenio Melo invita a "innovar un poquito más con el marinado, para que le dé un sabor chileno incluso, con un poco de ají en pasta, un poco de orégano, vinagre, vino blanco, un poquito de aceite, comino y ajo".

Respecto del vacuno, los chef coinciden en que lo mejor es solo echarle sal y utilizar tenazas para darla vuelta.

Pero toda parrilla que se precie de tal debe tener chorizo y prietas. Rodrigo Barañaño recomienda optar por los chorizos más bien blancos, porque "mientras más colorado, tienen más ají de color".

SIN APURO

Tan importante como la carne elegida es su preparación. Si compró con anticipación y tiene la carne congelada, la clave es —precisa Eugenio Melo—

"sacarla siempre desde el día anterior, por lo menos 24 horas, bajando la carne del congelador y llevándola al refrigerador. Esa es la forma más segura, planificada y óptima para descongelar una carne".

Para usar carne envasada al vacío, lo óptimo es sacarla de la bolsa media hora antes de cocinarla, para que se oxigene, respire y tome temperatura ambiente.

Otra clave es no apurar la cocción. "Un buen asado hay que hacerlo con tiempo, con calma. La parrilla se prende una hora o una hora y media antes de que lleguen

los invitados y cuando el carbón tenga ceniza es el momento de poner la carne, porque así no se va a quemar", afirma el dueño de Casa Espoz.

Si se utiliza una parrilla a gas, en tanto, la recomendación es no cerrarla, para evitar que se incendie.

Y si se decide usar leña, Eugenio Mena señala que es "fundamental ir generando la llama desde un tiempo mayor que si fuera carbón, a lo menos una hora y media antes para poder tener brasa de esa leña, convertida justamente en trozos más pequeños que es la que cocina la carne".

Los tiempos de cocción varían, pero en términos generales —explica Rodrigo Barañaño— "las carnes mientras más tiempo se demoren van a quedar más jugosas. El punto de cocción depende de lo que uno quiere. Si prefiero una carne bien cocida, tiene que estar por lo menos una hora y media en la parrilla. Si quiero una carne bien jugosa, con siete minutos por lado queda perfecta y jugosa al medio. Cuando se retira de la parrilla, se debe dejar reposar unos cuatro o cinco minutos. Así, cuando se corta tiene todos los jugos concentrados.

En el mismo sentido, Eugenio Mena agrega que con los cortes más nobles —que son los de más alto costo— la parrilla se puede usar con fuego más alto, porque se le puede dar una cocción más rápida, porque son blandos. Si la opción son otros cortes "a veces —dice—, se requiere más paciencia. Hay que jugar con alejar la carne de la parte intensa del calor de la parrilla lo más posible para que se haga lentamente o usar cuando la brasa ya esté en descenso, para así darle tiempo".

"Lo más importante es disfrutar en la parrilla. No se puede pelear ni con el fuego ni con la carne. Es parte del proceso del asado con amigos, la familia. La idea es pasarlo bien, sin estresarse", concluye Barañaño.