



## El Doctor Carne recomienda 3 cortes con la mejor relación precio-calidad

**D**ejando 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), Rodrigo Morales, conocido en las redes sociales como “el Doctor Carne”, recomienda 3 cortes ideales para la parrilla y el palo, con la mejor relación precio-calidad.

### 1. Asado de Tira

Este corte 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 precisamente cortes con hueso.

### 2. Punta de Ganso:

Es un corte un medianamente económico que por años hemos 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.

### 3. Tapabarriga

Es un corte rectangular con grasa de cobertura e infiltrada. Se puede hacer a la parrilla, aunque al ser un corte alargado de mediano espesor, se adapta muy bien a los asados al

spiedo y también se puede llevar al horno a 180 grados por 2 horas aproximadamente.

Por su precio y calidad, este 18 la Tapabarriga -sin duda- va a ser uno de los cortes más consumidos por los chilenos.

Otros consejos del Doctor Carne: El profesional del 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 personales. 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, a mí me gusta sazonar con sal y pimienta a gusto 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 a la hora de deleitar a los suyos con uno de los alimentos más ricos en nutrientes y saludables como es la carne de vacuno nacional”.

Autor: Rodrigo Morales Pavez, es médico veterinario, Doctor en Calidad de Carnes, investigador y coordinador nacional de Ganadería del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), la principal institución de investigación, desarrollo, innovación y transferencia agroalimentaria de Chile.

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