

El Asado del 18: La Guía del Parrillero

Consejos prácticos para reconocer, comprar y asar la mejor carne en estas fiestas patrias.



El Inicio del Viaje → La Inspiración

Todo asado comienza con la idea de reunir a la gente. En Chile, **el asado es la segunda comida más popular para celebrar el 18 de septiembre**, después de la empanada, **y más del 70% de los chilenos** lo prefieren.

Tradición: Elige cortes clásicos que cuenten una historia de sabor y calidad. La meta es crear una experiencia memorable. Busca un equilibrio entre el **presupuesto y la calidad**.



El Desafío → En la Carnicería

En la carnicería, la clave es evaluar la carne por sus características físicas (**color, olor y textura**), no solo por su nombre.

Color: Busca un rojo cereza vivo. Evita carnes opacas.

Grosor: Un corte de 3 a 5 centímetros se cocina mejor.

Marmoleado: Elige cortes con vetas finas de grasa. Esta grasa aporta jugosidad y sabor.



La Aventura → En la Parrilla

Aquí, **la ciencia se une al arte**. Los factores más importantes son:

Temperatura: El fuego debe estar a temperatura media. Un buen truco es poder sostener la mano sobre la parrilla por unos 5 segundos.

Tiempo de cocción: Para un corte de 3 cm, cocina 7-8 minutos por lado para un término medio.

Textura: La carne estará firme pero elástica, similar a la palma de tu mano.



La Recompensa → ¡A Disfrutar!

El último secreto de un asado perfecto es el **reposo de la carne**.

Reposo: Deja la carne descansar al menos 5 minutos. Esto permite que los jugos se redistribuyan, resultando en trozos más tiernos y jugosos.

