

Las diferentes formas de hacer un asado

by Fernando Ferreira

La elaboración de un asado no solo se limita a la parrilla, al fuego lento y una buena cocción, también existen muchas otras maneras para realizarlo, y no importa en que situaciones nos encontremos, siempre que tengamos ganas de disfrutar del sabor de la parrilla, encontraremos la solución a esos inconvenientes.

Asar la carne es todo un arte, y como en todo arte existen muchos tipos de expresiones, en nuestro caso específico existen diferentes tipos de elaboraciones. Podríamos hacerlo de la manera que más nos guste, de la forma más rústica o elegante, sin parrilla o con parrilla, a fuego lento o con una rápida cocción. No importa que método utilices, siempre que sea con mucha dedicación y respeto, el asadacho te saldrá excelente.



Aquí te traemos 8 formas para que lo pongas en práctica en tus próximos encuentros.

- **Asado rápido a la parrilla**

Para este tipo de asados lo que necesitaremos es una parrilla con poca altura, cortes bien finos y por supuesto mucho fuego. En el caso de las costillas, estás

deberán tener solo 3 o 4 centímetros de ancho y su cocción tarda entre 15 y 18 minutos.

Los cortes como el bife de chorizo o el vacío deberán tener apenas dos centímetros y medio de espesor, con esto pueden llegar a estar listos en solamente 8 minutos. Las menudencias y los embutidos tarden entre 10 y 20 minutos. Este tipo de asado es especial para aquellos ansiosos que no pueden aguantar al fuego lento. Rápido, fácil y delicioso.

- **Asado lento a la parrilla**

Este tipo de cocción es la más común de todas, para ello necesitamos una parrilla de aproximadamente 20 centímetros de alto. Especial para algunos cortes como el vacío, cupín, la colita cuadril y el matambre. Se recomienda calentar bien el piso donde estará nuestro fuego y luego ir manteniéndola a mitad de la altura de la parrilla. Con esto se quiere lograr que haya poca brasa y el calor sea permanente, también se pueden envolver los cortes con papel de aluminio para una mejor cocción.

- **Asado a la Llama**

Para este tipo de asado necesitamos una cruz y una base de tierra o ladrillo que nos servirá para encender el fuego. Para poder asar una costilla por ejemplo deberemos necesitar una gran cantidad de leña. Es importante poner el fuego a contra viento, ya que de esta manera las llamas se acercarán más a la carne. La cruz debe estar a 20 centímetros del fuego. El asado se asará en dos horas y media, por un lado, mientras que por el otro solo bastará unos 40 minutos.

- **Asado al horno**

Esta forma de elaborar el asado es especial para los cortes más grandes y de cocción más complicada, como lo pueden ser la carne de cabra, de cordero o el de cerdo. Primero necesitamos que el horno se caliente hasta llegar a los 200 grados. Los cortes deben ser colocados enteros y tendrán que estar salados únicamente con sal fina. La cocción en este caso puede tardar de entre una hora y media a tres, según el corte que elijamos.

- **Asado al rescoldo o sin parrilla**

Si estás con ganas de un asadacho y no contás con una parrilla por algún motivo, no te preocupes para eso está el asado al rescoldo. Consiste en envolver la carne (preferentemente en cortes pequeños) en aluminio. Cuando el fuego

esté listo, abrimos la brasa en forma de corona, pero con un poco de resto en el pico. Luego colocamos la carne envuelta dentro del círculo y en menos de media hora tendrás un delicioso asado. Fácil y práctico.

- **Asado a dos fuegos**

Si tenés un lechón o un cordero completo este es el tipo de asado que deberás hacer, consiste en una cocción lenta en la que el calor llega desde dos lugares para que pueda ser más rápido. El fuego se divide en dos partes, la parte de abajo debe tener brasa y el piso caliente, mientras que en lado de arriba debe estar el fuego, sostenida en una chapa con ladrillos. El animal debe estar con los huesos hacia abajo para un mejor desgrase.

La llama de arriba debe mantenerse durante toda la cocción, ya que de ahí también saldrá el fuego alimentará las brasas de abajo. Con este proceso se puede obtener un lechón o un cordero en menos de tres horas y media.

- **Asado a la vara o la estaca**

Este tipo de asado es muy conocido en el campo, cuando no hay parrilla y se utiliza algún palo o tronco que no se queme y que actúe como una vara que sostenga la carne. A esto se deberá incluir otros dos palos más y de esa manera formar una cruz. Con este procedimiento el fuego es parejo y tendremos nuestros cortes preparados en lapso de una a dos horas.

- **Asado a la plancha**

El asado a la plancha se realiza con láminas sobre el fuego, especial para asar cortes como colita cuadril, entrecot, costeletas de cerdo e inclusive menudencias. La plancha o la lámina debe estar bien caliente para una preparación sin complicaciones. La cocción se realiza rápidamente y el resultado es fabuloso, después de un buen rato podemos ver como nuestros cortes están dorados y consiguen un fabuloso sabor que gustará a todos.

Después de ver estas 8 formas de hacer un asado ya no hay excusas, ahora es tu turno ponerlas en práctica y empezar a disfrutar.

Fuente: <http://asadacho.com/diferentes-formas-de-hacer-un-asado/>
