Manual del perfecto asado argentino

Javier Brichetto, embajador en España de las carnes argentinas Pampeana, explica paso a paso cómo preparar un auténtico asado argentino y comparte la receta de la salsa chimichurri

Por **Gastrocrónicas** — 11 de abril de 2022

en **GastroNoticias**, **GastroPromociones**, **GastroRecetas**, **Sin categoría** 0

Facebook Twitter WhatsApp

5 / **5** (**1** voto)

Todas las carnes de Pampeana en sus formatos PLS (productos libre servicio) se venden en exclusiva en El Corte Inglés en canal retail

Con la llegada del buen tiempo, crecen las reuniones con familiares y amigos al aire libre en torno a una barbacoa. Eso lo saben bien los **argentinos**, que son grandes expertos en el asado, un ritual muy arraigado en la cultura que llega a España de la mano de **Pampeana**, líder en ventas de **carne argentina Premium** en España. El embajador de la marca, el chef argentino **Javier Brichetto**, explica paso a paso cómo se debe desarrollar un perfecto **asado argentino**, pensado para triunfar.

En primer lugar, la preparación del **fuego**. Lo ideal es combinar leña con carbón vegetal, empezando por prender este último. Una vez encendido, se añade la leña, preferiblemente de encina. Se deja la combustión entre 40 minutos y una hora, donde lo importante es tener una brasa roja.

Cuando alcance la temperatura ideal, se distribuye la brasa sobre toda la base de la parrilla y ésta se calienta 15 minutos antes de asar la pieza, para que se pueda sellar y caramelizar la superficie. Tanto la parrilla de hierro en forma de V como la parrilla vasca de varillas redondas pueden dar un excelente resultado.

Mientras el fuego va alcanzando su temperatura, lo ideal es empezar con un aperitivo, que en Argentina llaman “picada”. Se sirven diferentes embutidos, quesos y aceitunas que se acompañan de vermut o la degustación de un buen vino.

cuenta desde la preparación del fuego y brasas hasta la cocción de la carne, el punto de sal o los entrantes y acompañamientos que completan la experiencia

Asado argentino de Javier Brichetto.

1 of 26

Llega el momento de cocinar la carne Pampeana. Si es fresca, se saca del frío y se deja atemperar durante 15 o 20 minutos y se sala la pieza por ambos lados 10 minutos antes de

para que se descongele de forma adecuada y se repiten los pasos de la carne fresca. En su amplio catálogo, Pampeana cuenta con 7 cortes diferentes: ojo de bife o lomo alto Selección Especial Don Luis, lomo alto o bife ancho, lomo bajo o bife angosto, solomillo o lomo, cadera o corazón de cuadril, entraña y tapa de cuadril o picaña.

El típico asado argentino comienza con los chorizos, mollejas o morcillas de entrante, mientras que los cortes de carne salen después. Las verduras son el acompañamiento de las carnes y se suelen utilizar pimientos, berenjenas, calabacín, boniato o patatas. También las ensaladas están presentes aquí, como la clásica ensalada mixta preparada con lechuga, tomate y cebolla.

Para acompañar las carnes, Brichetto aconseja un vino tinto, como los de la variedad Malbec. Al finalizar, todos los comensales felicitan a quien estuvo al frente de las brasas al grito de “¡Un aplauso para el asador!”

La receta de la salsa chimichurri

PAMPEANA

Ingredientes:

- 10 gr de óregano
- 3 gr de ají molido
- 1 diente de ajo molido
- 1 gr de pimienta negra molida
- 2 gr de pimentón dulce molido
- 2 gr de sal fina
- 10 gr de perejil fresco picado
- 40 ml de agua caliente
- 40 ml de vinagre de vino
- 20 ml de aceite de girasol
- 20 ml de aceite de oliva

Elaboración:

1. Colocar los ingredientes secos en un recipiente, hidratar con agua caliente y dejar reposar durante 10 minutos.
2. Agregar el ajo, el vinagre y mezclar.
3. Incorporar los aceites y por último el perejil picado. Mezclar, guardar la preparación en un recipiente con tapa y mantener en frío para guardar.

La auténtica carne argentina

A más de 10.000 km de distancia el equipo de Pampeana trabaja desde hace más de 25 años para seleccionar los mejores productores y exportar las mejores piezas de carne argentina semanalmente a España. Los cortes provienen sólo de animales criados a campo abierto en la Pampa Argentina, alimentados únicamente a pastos naturales sin suplementos de proteínas de origen animal (pienso), dando como resultado una textura única que transmite el auténtico sabor argentino. Estos cortes se venden en exclusiva en El Corte Inglés en sus formatos PLS (productos libre servicio).
Además, entre las novedades que ha lanzado recientemente la marca se encuentra la creación de un canal en Youtube con vídeos explicativos y recetas, un código QR en el packaging con información adicional y renueva su colaboración con Javier Brichetto, chef argentino afincado en Madrid y propietario del **restaurante Piantao**

Ritual Asado Pampeana Carnes Argentinas