Puede que no seamos expertos en la parrilla, pero lo cierto es que el 18 de septiembre siempre se asocia a un asado y un buen pedazo de carne roja.

Al respecto, Gonzalo Peñafiel, chef de Mango Gourmet, nos entrega tres recomendaciones para evitar errores en la parrilla y así conseguir un asado perfecto para disfrutar en estos días.

Anuncio Patrocinado

PERMISO CIRCULACIÓN
Segunda cuota

Paga en línea:

www.muninogales.cl

📢 Recuerda que hasta el 30 de agosto tienes plazo para pagar la segunda cuota de tu permiso de circulación 2025.

Te informamos de los horarios de atención en la Unidad de Tránsito. (Interior Edificio Municipal)

📅 Martes 26 al viernes 29 de Agosto:
🕘09:00 - 13:30 horas.
📅 Sábado 30 de Agosto: 🕘09:00 - 13:30 horas.

También puedes realizar el trámite en www.muninogales.cl

Nogales
MUNICIPALIDAD

1. **Elección del carbón o leña: La base de un buen asado es la calidad de la leña o carbón que se utilice. Si decidimos usar carbón tenemos que optar por uno que genere poca chispa, así evitaremos que se consuma rápido. En cambio, si la opción es la leña debemos asegurarnos que esté seca.**

Para prender ambas opciones hay que hacer previamente un volcán en una botella de vino con papel (idealmente de diario). Así se consigue una mejor circulación del aire.

2. **Carne: La clave para elegir la carne es que cuando lleguemos al supermercado o carnicería nos fijemos en el color de la grasa. Los pedazos más frescos son los que tienen un color más blanco.**

Sobre el tipo de corte, el experto asegura que debemos aprovechar las carnes nacionales. Si queremos hacer un asado rápido podemos optar por entraña, sobrecostilla, huachalomo o filete. De tiempo medio puede ser punta de ganso o asado de tira. En tanto, para una cocción más lenta, una buena opción es el tapabarriga o la plateada.

En relación a la preparación el error más común es dar vuelta el pedazo muchas veces. Cada lado de la carne debe ser expuesto solo una vez al fuego. Otro consejo es que la sal se incluye cuando comienza a botar sangre, de esta manera nos aseguramos de conseguir un

sabor más intenso.

3. **Maridaje y acompañamientos: Por último, algo clave para conseguir un buen asado es el acompañamiento. Se sugiere un pebre o una ensalada de tomate a la chilena, con cebolla, ají verde y cilantro.**

y tú, ¿qué opinas?