

EL ASADO ARGENTINO

Raúl Mirad. 1991. Manual del Asador Argentino con Prólogo de Orgambide Pedro.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

INTRODUCCIÓN

Cayetano Cattaneo, jesuita italiano (1695- 1733) anduvo por estas tierras a comienzos del siglo XVIII. Entre sus muchos asombros y no pocas perplejidades, consigna haber visto comer a los guaderios o guazos, es decir, a los gauchos de entonces. Escribe el cronista: "*...no es menos curioso el modo que tienen de comer la carne. Matan una vaca o un toro, y mientras unos lo degüellan, otros lo desuellan y otros lo descuartizan de modo que en un cuarto de hora se llevan los trozos a la balsa . En seguida encienden en una playa una fogata y con palos se hace cada uno un asador, en que ensartan tres o cuatro pedazos de carne que, aunque está humeando todavía, para ellos está bastante tierna. En seguida clavan los asadores en la tierra alrededor del fuego, inclinados hacia la llama y ellos se sientan en rueda sobre el suelo. En menos de un cuarto de hora, cuando la carne apenas está tostada, se la devoran por dura que esté y por más que eche sangre por todas partes. No pasa una o dos horas sin que la hayan digerido y estén tan hambrientos como antes, y si no están impedidos por tener que caminar o cualquier otra ocupación, vuelven, como si estuvieran en ayunas, a la misma función*".

El retrato de estos comedores de carne , de esos primitivos asadores, en verdad no nos favorece. Sin embargo, la vivacidad del cuadro, hace verosímil la escena. De entonces a hoy, no solo han pasado varios siglos, sino que lo que fue necesidad primaria, improvisada comida de la llanura, se ha transformado en este culinario, ritual, ceremonia amistosa.

Cómo fue en el principio? Alguien que supo ver y escribir: Concolorcorvo o Calixto Bustamante Carlos Inca, nacido en el Cuzco, autor de *El lazarillo de ciego caminantes, desde Buenos Aires hasta Lima*, otro cronista del siglo XVIII, anota lo siguiente: "*muchas veces se juntan de éstos, cuatro, cinco y a veces más (habla de los guaderios, guazos o gauchos) con pretexto de ir al campo a divertirse, no llevando más prevención para su mantenimiento que el lazo, las bolas y un cuchillo. Se convienen un día para comer la picana de una vaca o novillo; lo enlazan, derriban y bien trincado de pies y manos, le sacan, casi vivo, toda la rabadilla con su cuero, y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne la asan mal y medio cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia.*" Concolorcorvo detalla luego cómo esos gauchos o guaderios asan lenguas y matambres o cómo revuelven con un palito "los huesos que tienen tuétano" o "caracuses"; en fin: pequeñas habilidades que no hacen sospechar aún al Asador Criollo, al Asador Argentino.

De este asado inicial que vio Concolorcorvo al asado que nos cuenta e ilustra Raúl Mirad (en *Manual del Asador Argentino*), transcurre un largo tiempo de nuestra historia, uno de cuyos tramos va del pasado pastoril del gaucho cimarrón, al pasado más reciente que personifica el resero, el baqueano, el peón de estancia. Este último hará asados mañaneros y otros a lo largo del día, de acuerdo a las fatigas y pausas de la jornada. Y al anochecer, encenderá las brasas del asado nocturno, propicio para la confianza, el chiste, el cuento de aparecidos y milagros. De él dejará constancia José Hernández, en su Martín Fierro. Al hablar de sus paisanos en ese preciso momento, dice:

Y verlos al cáir la noche
En la cocina riunidos,
con el juego bien prendido
Y mil cosas que contar,
Platicar muy divertidos
Hasta después de cenar.

Reunión de hombres. Del campo o del suburbio, ya que el arrabal copia a la pampa, como se sabe. Entre sus costumbres, la del asado, que pasa a la "casa mala", el conventillo, el bailongo y, sobre todo, a los comités políticos que juntan voluntades y votos, entre discursos, cifras de payadores y generosos brindis a cuenta del caudillo.

Pero eso es pasado también. Para entender el asado actual, su técnica, su arte, su convite amistoso, están las páginas que siguen.

LA TÉCNICA DE ASAR

En primer lugar, las carnes deben ser despojadas de aquellos de sus componentes que no interesan para el asado: tendones, láminas fibrosas, vetas de grasa demasiado gruesas, trozos de hueso (se conservan las costillas), etc.

Para la cocción de la carne, hay que tener en cuenta determinados parámetros que influirán en el resultado en cuanto al aspecto y el gusto de la carne. Los parámetros a considerar son: la intensidad del fuego, la altura de la grilla (parrilla), el tiempo de cocción, tipo de parrilla y tipo de corte.

La influencia de la intensidad del fuego es directamente proporcional a la potencia calórica de su fuente de origen, e inversamente proporcional a la distancia que media entre el fuego y las carnes, es decir, a la altura de la grilla.

El tiempo de cocción es el tercer factor, que está determinado por la intensidad del fuego y la altura de la grilla. A mayor fuego, menos tiempo (para la misma altura de grilla). La altura de la grilla, y la intensidad del fuego son regulables a voluntad, de ellos dependerá el tiempo de cocción.

Para comprender cuán variable es el tiempo que se necesita para hacer un asado, debemos agregar otros factores a los ya mencionados: tipo de corte, (grosor de la carne, terneza) y tipo de parrilla (abierta o cerrada con campana).

La altura de la grilla se puede bajar hasta 10 cm, no menos porque las carnes quedarían demasiado cerca del fuego. Se puede subir en casos especiales: algunos asan el pollo con la grilla a 30 cm. y para el asado con cuero se eleva a 70 cm.

Con respecto a la potencia del fuego, demasiada puede producir un asado "arrebato", pero escasa puede resultar un asado "puchereado".

El tiempo tampoco es manejable dentro de ciertos límites. Un mínimo puede producir un asado "crudo", si el fuego no era intenso o "arrebato" si se quiere compensar el poco tiempo con demasiado fuego. Demasiado tiempo puede producir un asado "apuchero", si el fuego es escaso o "pasado, si el fuego es normal.

La enorme mayoría de las personas comen (o hacen) asados aceptables. Ello es debido a que la nobleza de las carnes es tal que "perdonan" los errores del asador. Esto explica por qué hay tantas técnicas para asar y, siendo tan distintas, lo curioso es que con ellas se logran asados aceptables.

Así como dijimos que las carnes perdonan los errores técnicos habituales, también diremos que esas mismas carnes hacen difíciles de alcanzar niveles de excelencia y exquisitez. Sólo un asador eximio (Maestro o Artista Asador), especie casi extinguida, es capaz de llevar a las carnes a su punto óptimo.

La diferencia entre el común asado "aceptable" y el raro asado "exquisito", es sideral. Sólo pueden opinar sobre este punto los que hayan comido alguna vez este manjar, tan esquivo.

El asado "incomible" es tan raro como el exquisito. Sólo un incapaz puede producir un asado, tan crudo o quemado, que no pueda ser comido.

EL PUNTO ÓPTIMO DEL ASADO

Pocas veces se come un asado "en su punto". Tan raro es, que la mayoría de los aficionados al asado, no lo han comido nunca. Por esta falta de un punto de excelencia como base, no se puede hacer comparación para calificar la real bondad de lo que se consume habitualmente. Un asado, calificado como "muy bueno", está muy lejos de ser un asado "exquisito".

Además, no hay, ni puede haber, consenso total sobre cuál es el verdadero "punto óptimo" del asado.

Hay tantos gustos como personas pero, de todas maneras, es posible determinar lo que apetece a la mayoría.

Este "punto" se da: **En el momento preciso:** por eso es que no puede esperarse esta condición en los asados de los restaurantes o "parrillas". En ellas el cliente llega de improviso y hay dos maneras de atenderlo:

- colocar en ese momento las carnes solicitadas en la grilla y hacerle esperar hasta que esté a punto. Nadie acepta esperar tanto tiempo sentado en una mesa.
- tener ya en la grilla carnes a fuego lento, en espera de que sean solicitadas, en cuyo caso se agrega más fuego y se le da "terminación". Esto es lo que en la jerga del oficio se llama carne "aguantada" o carne "marcada". Esto es lo que en realidad se hace en esos establecimientos públicos.

De allí que sólo en los asados familiares o en las de las "peñas" de los clubes se pueda comer un asado más o menos "a punto". Siempre que los comensales respeten la ley de oro de la Asadología: **"los comensales deben esperar al asado, jamás el asado debe esperar a los comensales"**.

Otra ley de oro: **"el asado a punto, debe comerse caliente, tal como sale de la parrilla, y sin dilaciones"**. Por ello, los mejores asados son los que se comen a la vera de la grilla.

Es increíble lo que se desmerece un buen asado cuando comienza a enfriarse.

No obstante, hay quienes aconsejan dejarlo "reposar" cinco minutos, fuera de la grilla, antes de llevarlo a la mesa, "para que se equilibren los jugos de la carne".

Una advertencia: cuando se lleva a la mesa un trozo, que para el comensal "está crudo" (aunque sólo sea "jugoso"), si se lo vuelve a la grilla para darle terminación, jamás se logrará llevarlo "a punto". En esos casos, la carne se cocina, pero sale demasiado seca.

LAS CARACTERÍSTICAS DEL ASADO "A PUNTO":

- superficie: color dorado, pequeñas burbujitas chirriantes, lo que señala que no se han perdido los jugos naturales, y que además está bien caliente, suave y depresible
- interior: color rosado-dorado, "sui-generis", discretamente jugoso. Si el punto óptimo ha pasado, el asado se irá secando, paulatina pero inexorablemente, aunque se eleve la grilla o se disminuya el fuego, para evitarlo o retardarlo. En este caso:
- superficie: color cada vez más oscuro, hasta llegar a negrusco, se secan las burbujitas, y se hace más duro y poco elástico a la presión.
- interior: color marrón, desaparecen los jugos naturales: "asado estopa" o "asado pasado". En estas condiciones, el asado aún es "comible", pero está lejos del asado "a punto" en términos de calidad.

A continuación, dos ejemplos de los asados más frecuentes:

EL ASADO DORADO O "ASADO RUBIO"

El tan exquisito y apreciado "asado rubio", se obtiene cuando, además de la pericia del asador, se dan las siguientes condiciones:

- animal joven, mejor si ha sido criado con ración de cereales, además de pasto
- carne discretamente grasa y no magra. Mejor con vetas en el espesor
- brasa totalmente "hecha". Fuego vivo, lo que significa que es un "asado rápido"
- debe comerse chirriante, es decir, a la vera de la parrilla. Esta condición desaparece si se demora en llevarlo a la mesa.
- es discretamente jugoso, su superficie es dorada.

EL ASADO OSCURO O "ASADO NEGRO"

Resulta de la conjunción de algunas de las siguientes características:

- animal viejo e insuficientemente desgrasado al sacrificarlo
- carne demasiado magra
- animal criado solamente a pasto, y de mala calidad
- carne sin orear o insuficientemente oreada
- carne salada demasiado tiempo antes de colocarla en la grilla (la sal le chupa los jugos)
- carne que estaba seca y no se ha mojado antes de salar
- brasa incompleta, mal "terminada", con zonas negras
- fuego vivo pero prolongado demasiado tiempo
- dejar que las llamas, que se producen al gotear la grasa, afecten las carnes, sin apagarlas de inmediato. Aquí haremos notar que en Estados Unidos de América se hace mucho el asado (barbacue) a la llama

PREPARACIÓN DE LOS CORTES PARA LA COCCIÓN

A continuación se explica la preparación de la carne para su cocción. Si bien también se puede cocer el vacuno entero con cuero en parrilla, en foso y en asador vertical (asado a la cruz), especificaremos la preparación de la carne trozada.

Asado de costilla

- Preparación previa: si se quiere sacar el hueso con facilidad una vez asada: cortar con cuchillo la tela que recubre el hueso, en la mitad del ancho de la costilla, y de un extremo a otro. Al asarse se desprenderán del hueso los dos bordes del corte (sin embargo, lo correcto es presentar en el plato, la carne con la costilla). Cuando se asa para muchas personas, se prefiere la "silla" de ternera, que es costillar con el lomo en su conjunto.
- Cocción: para la posición inicial se coloca con la costilla hacia abajo (del lado del fuego). Este paso lleva la mayor parte del tiempo, porque la carne está fría y por el espesor del hueso que la separa del fuego. Cuando aparece una espumita rosada, chirriante en la cara superior se debe dar vuelta la carne. Desde el costado se ve

el color típico (rosado-dorado pálido), de la carne cocida, que ya ha pasado más de la mitad del espesor. Además la tela que recubre la costilla se desprende y arquea. El hueso está bien dorado (se levanta, sin pinchar con tenedor). Otra manera más sencilla es pinchar la carne con el tenedor y notar que entra y sale fácilmente. Sin embargo, esto está proscripto por los entendidos, ya que se destruye el "sellado" de la carne. Cuando la carne es demasiado gruesa, algunos colocan el trozo, alternativamente sobre sus dos bordes laterales, además de "la vuelta" común.

- Tiempo: Tradicionalmente son 45 minutos, también es habitual 35 minutos o, más rápidamente 25 minutos. Si se quiere un asado rapidísimo, se hace cortar las costillas en un ancho de apenas 2 cm. En este caso se asa como una costeleta (de costado) y no sobre el hueso, aproximadamente 20 minutos.

Costeleta

- Preparación previa: extirpar la veta de grasa gruesa, del borde.
- Cocción: se asa como la carne sin hueso, ya que el hueso es angosto, y en la grilla queda de costado, por lo que no interfiere en el proceso.
- Tiempo: tradicionalmente son 20 minutos, y más rápidamente 15.

Entrecot

- Si es de poco espesor, igual que la costeleta. Si es de mucho espesor, ver más adelante asado de carne gruesa.

Vacío

- Preparación previa: se pincha, o tajea, la tela blanca que recubre una de sus caras, para evitar que se "inflen" durante la cocción. Algunos extirpan la totalidad de la tela fibrosa. Otra variante es ojalar (chucear) la capa fibrosa, mientras se está asando.
- Cocción: se usa un fuego más suave que para la costilla. Los experimentados usan un fuego más fuerte (pero hay riesgos de arrebatar), para obtener un asado dorado. Para la posición inicial, se coloca la capa blanca fibrosa para abajo (hacia el fuego). Se conoce el momento de la vuelta en base a los mismos signos descriptos para la costilla. Hay un signo adicional (que no puede observarse en la costilla, que tiene el hueso hacia abajo): mientras que la carne no está cocida, se adhiere a los hierros de la parrilla.
- Tiempo: tradicionalmente son 50 minutos, el método moderno permite de 40 a 45 minutos, y el rápido, 30 minutos.

Marucha y Tapa de nalga:

se cocen igual que el vacío.

Carnes muy gruesas:

entrecot de 6 cm. de espesor y otras

- con parrilla a altura normal (15 cm.)
- Sin preparación previa: cocción a fuego lento, a fuego vivo, con un tiempo de 1 hora y 15 minutos o, de forma más rápida, 45 minutos.
- Con preparación previa: en vez de asar en bloque macizo, como es lo habitual (es el método usado por el criollo y donde demuestra su habilidad) se puede: cortar en bifés más angostos, con lo que se reduce el tiempo a la manera de una costeleta. Y se asegura que no quede crudo el interior (método propio de principiantes).
- También, se practican cortes (tajeo profundo), que parten de una cara y llegan hasta 2 cm. antes de la cara opuesta. Estos profundos cortes están separados, uno de otro, alrededor de 2 cm. y son paralelos entre sí. La carne queda, entonces, casi totalmente dividida en rebanadas de 2 cm. de espesor las que, sin embargo, están unidas por uno de sus bordes (visto el corte de costado semeja un peine de gruesos dientes). El bloque se asa inicialmente colocando los cortes hacia abajo (hacia el fuego), pero de manera tal que los cortes queden en posición perpendicular a las barras. De esta manera no hay riesgos de que las rebanadas "de canto", se introduzcan en el espacio entre barra y barra. La diferencia con el método anterior (cortar en bifés angostos) es que aquí se asa "de canto" y no "de plano".
- Una vez asado ese lado, se da vuelta en bloque, ya que lo permite el hecho de que las rebanadas están unidas en uno de sus bordes. Antes de servir se separan las rebanadas. Pero algunos llevan la carne en bloque a la mesa.
- Tiempo: aproximadamente 50 minutos.

CONDIMENTACIÓN

Para la condimentación de la carne, es habitual utilizar sólo la sal antes de su cocción, o el "chimichurri", condimento que se explica a continuación:

Los partidarios de esta técnica llegan a decir que no puede usarse cualquier salsa, y proponen su salsa especial, que por otra parte es bastante simple. Afirman que esa salsa contribuye al logro del perfecto asado de cerdo, pero también su uso es muy habitual para la carne vacuna. Los ingredientes y la preparación son:

- cuatro limones exprimidos, un poco de buen aceite, cuatro cabezas de ajo picadas, perejil picado, una cucharada sopera de mostaza, sal, pimienta y ají molido (o triturado) a gusto. Calentar, sin hervir, mientras se revuelve.
- Esta salsa se usa aplicándola mientras la carne se asa, o mejor, en la mesa. El criollo usa solamente salmuera caliente.

Volver a: [Carne y subproductos](#)