

El Asado: la experiencia gastronómica argentina

El asado es uno de los imprescindibles de la identidad argentina. Asado es reunión, familia, amigos y, claro, comida. Asado es largas charlas, risas, una forma argentina de compartir, de festejar, de estar en comunidad. El asado es disfrutar del arte y la generosidad del asador. Asómate a la tentación de las brasas argentinas

Recorrer Argentina es también viajar entre sus olores y sabores. Y el aroma del asado sorprenderá tanto en pleno corazón financiero de Buenos Aires como en medio de una ruta, al pasar por una obra en construcción o en los mejores restaurantes del país. Dueños de una destreza cultural para las carnes a las brasas, los argentinos improvisan una parrilla en los escenarios más insólitos para disfrutar de esta tradición.

El asado, como todo ritual, tiene sus pasos y secretos. ¿El primero? Encender el fuego. El arte del asado tiene un ingrediente esencial: la paciencia. Así es que el asador comienza temprano a preparar la leña y dejar que el fuego haga lo suyo. Aún cuando ni siquiera está cerca el momento de poner la carne en la parrilla, el olor del fuego es tan característico que se reconoce un asado en camino. Junto a la parrilla, primero, un mate. Más adelante, una picada con quesos y embutidos para arrancar y ahí ya se suma un vino, porque el maridaje por excelencia para el asado es el vino tinto, como el malbec, entre otras variedades.

El festín comienza con achuras -asaduras- como chinchulines, mollejas y morcilla que se combinan con típicas ensaladas como la criolla -lechuga, tomate y cebolla- y la de papas. En este paso se destacan el chorizo en pan, conocido como "choripán" y la provoleta, un queso que también se cocina a las brasas y se sirve en el punto exacto para que quede crocante por fuera y suave por dentro. A este primer paso, le sigue un desfile de diversos cortes de carne que el asador lleva a la mesa con la misma paciencia con que prendía el fuego: vacío, asado, entraña, bife de chorizo, matambrito de cerdo y tira de asado. También, se preparan vegetales a la parrilla, como pimientos rojos con huevo, las famosas papas al plomo, calabaza y berenjenas, entre otros. En los asados tampoco faltan los condimentos tradicionales: chimichurri -perejil, ají molido, ajo, vinagre y aceite- y la salsa criolla - pimiento rojo, tomate, cebolla, ajo y perejil fresco-.

Cada asado es único y en cada provincia argentina tienen sus propias recetas. Por ejemplo, en Entre Ríos prefieren el asado con cuero; en el interior provincia de Buenos Aires y La Pampa asan costillares enteros; en la Patagonia, una de las características es usar leña de esa región que le da un sabor especial a la carne de cordero, la especialidad de la zona.

La características de las pasturas argentinas y la calidad de sus carnes, combinadas con la destreza cultural de los asadores argentinos logra constantes reconocimientos internacionales. A fines de 2021, un productor agropecuario pampeano ganó el premio World Steak Challenge en la categoría "Grass Fed"- al mejor bife ancho del mundo.

También el año pasado, el famoso y tradicional "choripán" fue elegido entre los 5 mejores sándwich

del mundo, según la revista gastronómica The Taste Atlas lo calificó como “estupendo”. Y una parrilla del tradicional barrio de Palermo, en Buenos Aires alcanzó el puesto 13 del ranking The World’s 50 Best Restaurants 2021, que premia a los mejores restaurantes del mundo.

El asado en Argentina se puede disfrutar en cualquier lugar y hasta se ofrecen “asado experiencias” para quienes deseen no sólo saborear este delicioso ritual sino que se animen a aprender el paso a paso de un buen asado.

Dejarse tentar por la experiencia argentina por excelencia, un asado con buen vino y charla hasta el atardecer.

Descubrir más en <https://www.argentina.travel/es>

Datos de contacto:

Miriam Del Oso

680312401

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>