

Entrecot Asado y Chimichurri, sugerencia de www.alosbifes.es

[Multimedia](#)

Nadie sabe a ciencia cierta de dónde viene el sonoro nombre del Chimichurri

Este término, casi impronunciable si uno no se crió en Argentina, aventaja a muchas salsas “famosas” mundialmente en resultados si se la busca en Google: aparece 3.780.000 veces, una cantidad muy superior a “salsa de soja” o de “soya” 579.000 resultados; “salsa worcestershire”, supuestamente una de sus inspiraciones (724,000 resultados); “salsa tabasco” 310,000 resultados; “salsa inglesa” 1.680.000 resultados; “bolognesa” (278,000 resultados); “parisien” (335,000 resultados).

Los fríos números nos demuestran que estamos ante un fenómeno mundial; en muchos países se la reconoce como una salsa de origen argentino, que hace un maridaje único con las carnes vacunas, especialmente con el Entrecot Asado, en la ceremonia que conocemos y disfrutamos como el Entrecot Asado a las brasas.

El chimichurri es una salsa con una consistencia líquida, con varios condimentos a gusto de cada asador (que guarda la receta, y sobre todo sus proporciones como uno de sus mayores secretos).

Lo cierto es que mayoritariamente tiene como ingredientes básicos el perejil, ají molido (o alguno más picante), a veces ajo, vinagre (que reemplazó, hacia mediados del siglo XIX a la salmuera), y algo de sal. A partir de allí, los gustos y las circunstancias hacen que pueda reforzarse, al gusto del creador, con orégano, pimienta, laurel, cebolla, mostaza, morrón, y algunos otros nobles productos que le dan a cada “chimichurri” un blend único e irrepetible, aunque todos tienen un sustrato común que la diferencian de toda otra preparación. Eso sí, requiere que se piquen bien e integren todos sus ingredientes, se macere la mezcla con agua tibia, vinagre y aceite y se lo deje reposar por unas horas para que todos los gustos aparezcan y se amalgamen.

Nadie duda de su gran contribución al gusto y al aroma que quien lo prueba llevará por siempre dentro de su mas nobles recuerdos, esos que surgen mágicamente al hablar o pensar en Entrecot asado. El origen del término es tan incierto que generó tres vertientes que pugnan por dar la versión más verosímil de su historia.

Una quiere vincularla con los ingleses que cayeron prisioneros tras las

invasiones inglesas al Río de la Plata de 1806 y 1807; acostumbrados a la comida condimentada y con profusión de salsas, habrían exigido, en su lengua, que les dieran su “curry”, palabra de la India que por entonces era colonia inglesa, al que identificaban como un condimento por antonomasia. De allí, de la deformación de frases imperativas como che-mi-curry por “che-mi-salsa” o give me curry por “dame el condimento”, se habría generado el término que se utiliza hoy. Quien quiera creer, que crea.

Otra corriente etimológica refiere a la imaginación, y a un temprano experimento de “cocina fusión” por parte de un inmigrante irlandés, supuestamente llamado James McCurry, dedicado a la exportación de carnes desde Argentina al Reino Unido, aparentemente en el siglo XIX. Su frecuente presencia en los campos comprando y probando hacienda, lo habría hecho conocido y familiar para los gauchos, que entendían su nombre en diminutivo, Jimmy, y su apellido, con una onomatopeya castellanizada como “Yimi Churri”. El pionero de la cocina fusión, para lograr suplantar su salsa Worcestershire, que no podía conseguirse en la Argentina, se habría inspirado en ella, recurriendo sólo a los ingredientes disponibles por esos lares Argentinos, en una mezcla muy particular que habría resultado en la que en nuestros días conocemos como chimichurri.

Por último, sin tanto glamour folclórico, hay quienes dicen que el verdadero origen de la palabra proviene de un idioma único, que no se parece a ningún otro en el mundo, que sigue siendo un misterio para los lingüistas de todo el mundo: el euskera, idioma del llamado País Vasco. “Tximitxurri”, según dicen, en euskera significaría “revoltijo” o “mezcla”; aparentemente no hay diccionarios que incluyan ese término, pero la salsa existe por esas zonas, y se prepara con ajo y perejil, a los que se le agregan hierbas aromáticas, romero pimienta de cayena, chile rojo y tomillo.

Además, podemos encontrar una conexión lejana, o no tanto, en un plato típico dominicano, que se llama igual, pero en plural (“chimichurris”). Es como una hamburguesa, difícil establecer una conexión más allá de la coincidencia del vocablo.

Más allá de su origen, es indudable que nos estamos refiriendo a una de las salsas más famosas del mundo, y es argentina, que acompañó y acompañará por siempre a ese embajador culinario itinerante que es el Entrecot Asado, expresión máxima de la carne vacuna de en todo el mundo. En A los Bifes Importadora SL, creen que es un acompañamiento ideal para disfrutar en excelente Entrecot Asado. El cual lo importamos al vacío desde Argentina y entregamos a toda España, tanto a particulares como a Restaurantes. A temperatura controlada, con un precio unico €16,40 + IVA/Kg portes incluidos.

Te sugerimos visites nuestra web www.alosbifes.es <http://www.alosbifes.es>
