



La Parrilla y sus tipos

Cultura, 12/11/2012



Comer parrilla con arepitas o yuca y ensalada es tradición en Venezuela, muchas personas la acompañan con una cerveza bien fría o

cualquier bebida de su agrado. Sea de carne y chorizo o completa con carne, pollo, chorizo y chinchurria siempre será bienvenida y se disfrutará con amigos o familia.

Lo más importante es elegir el corte de la carne que no guste, si es solomo de cuerito se deben pedir los churrascos enteros para que la carne gruesa conserve sus jugos al cocinarla, si se pide mariposa se cocinará muy rápido. Si piden punta trasera deben poner la pieza entera a la parrilla y cuando este dorada al gusto se separa y cortan los churrascos del grueso que queramos. Si compramos lomito, lo ponemos en medallones a las brasas cuidando que no se seque.

Debemos prever cuanta carne haremos para comprar la cantidad suficiente de carbón.

Si vamos a utilizar algún alimento que este congelado, debemos esperar a que se descongele completamente, porque si se pone semicongelado a la brasa sólo se cocinara por fuera y quedara crudo.

La mejor manera de prender las brasas es poniendo una torre de carbón con pedazos de periódicos, rociar con aceite vegetal y

encender. Mientras enciende mover con alguna pinza metálica.

Al cocinar a la parrilla se puede hacer en parrillera eléctrica, de chimenea o metálica. Se puede hacer con carbón que le da un sabor ahumado a la carne o con leña que le da un ahumado especial de acuerdo a la madera que usemos.

Como aderezos de la carne al momento de cocinar tenemos los chimichurris que lo pueden hacer con vinagre, aceite, sal, pimienta, perejil molido, ají dulce picado pequeño y ajos picados en cuadritos pequeños. Esta mezcla se la ponemos a la carne con una brocha de cocina.

Para acompañantes de las carnes podemos comprar yuca y hacerla hervida o frita, hallaquitas de maíz, arepas fritas o asadas en la parrilla. Si queremos comer con una rica ensalada podemos hacer una con repollo blanco y zanahoria rallados, con mayonesa, mostaza, sal y pimienta. También la podemos acompañar con una a base de aguacate en cuadros, lechuga, palmito, aceite de oliva y vinagre.

Lo más importante mi gente, reunanse con gente que los quiera, un poco de carne, otros alimentos y bebidas, apliquen algo de lo que les digo acá y ganas de pasarla bien. Les aseguro que así tendrán la mejor parrilla.

@andresjcp86