

Carne de vacuno, la favorita de los chilenos



El Serrucho

Nuestra gastronomía chilena cuenta con una amplia variedad de sándwiches y, sin duda, el vacuno es el favorito a la hora de elegir un tipo de carne para deleitar nuestro paladar con cada preparación.

Casi en cada rincón del país se pueden encontrar los clásicos churrasco chacarero (carne de vacuno con porotos verdes, rodajas de tomate y ají verde en pan frica), italiano (carne de vacuno con tomate, palta y mayonesa en pan frica) o barros luco (vacuno y queso en pan marraqueta) a precios bastante convenientes. Sin embargo, en el último tiempo ha habido un verdadero boom de recetas y locales (foodtrucks, por ejemplo) donde predominan preparaciones en base a carnes como plateada y mechada, que también ya son parte de la oferta gastronómica clásica. ¡Incluso la mechada tiene su propio día! (este año se celebró el 4 de julio). Si bien se puede preparar con posta negra, pollo ganso o punta picana, el chocillo es el corte por excelencia y una gran ventaja que tiene es que es un corte económico y accesible.

Otras buenas opciones para un sándwich son el lomo vetado, abastero y asiento; este último es de rápida cocción, es muy sabroso y mantiene su humedad siempre y cuando la cocción no sea excesiva y el sándwich sea servido inmediatamente. A

excepción de la mechada y plateada, que deben cocinarse en una cacerola, el resto de los cortes se pueden hacer a la plancha, parrilla u horno ahumador para darles más sabor. También es importante la sazón, donde la mayoría de las veces basta agregar un poco de sal y pimienta negra. En el caso de la hamburguesa, se puede complementar con varios ingredientes: cebolla previamente estofada, tocino, merquén ahumado, etc.

No podemos dejar de mencionar al completo, uno de los sándwich más populares de la cultura gastronómica criolla. Descendiente de europeos y estadounidenses, el completo es la versión criolla del hotdog, un bocadillo sencillo en base a vienesa o frankfurter –en alusión a las ciudades donde se preparaban– envuelto en pan y acompañado de salsas y agregados. Aunque la palta y el tomate son los principales ingredientes responsables de chilenizar a este inmigrante culinario, existen otras combinaciones, igual de sabrosas, para preparar este clásico chileno. Destacan: tocino, salsa barbecue, queso, chucrut, salsa americana; y, por supuesto, la carne de vacuno, que convierten al clásico completo en lo que se conoce popularmente como “As”.

Por ser de preparación sencilla, es la excelencia y variedad de los ingredientes lo que marca la diferencia en la preparación, pero siempre será bienvenido en las celebraciones nacionales, ya sea para ver el partido, festejar un cumpleaños o simplemente reunirse con familiares y amigos para compartir un momento agradable.

Si hablamos de la calidad de la carne, debido a que Chile consume una mayor cantidad de carne de vacuno de la que produce, se importa una gran cantidad desde otros destinos. Sin embargo, nuestro país tiene productos de excelente calidad que no tienen nada que envidiarle a gran parte de los productos importados; la clave está en saber qué comprar, dónde y cómo prepararlos.

Como existen diferentes productores de carnes nacionales, lo

más básico para identificar un buen producto es preguntar en la carnicería por cortes de tipificación V. Otra señal de calidad es el color rojo e infiltración de grasa, que son las pequeñas vetas blancas. Luego, es importante escoger el corte preciso para la preparación que va a realizar y, si desea una preparación especial, la recomendación es explicar al maestro carnicero qué sándwich desea elaborar para que así puedan entregar el corte adecuado. Hay que recordar que un corte 100% fresco será de mucha mejor calidad que uno al vacío, ya que no tiene preservantes.

Miguel Valenzuela, chef de cadena El Carnicero