

EL MERCURIO

ECONOMÍA Y NEGOCIOS

SANTIAGO DE CHILE, SÁBADO 12 DE SEPTIEMBRE DE 2020

Precios según categoría

Easy
Parrillas a carbón desde \$334.910 en modelos básicos y cerca \$3.500 mil en versiones con mayor equipamiento. A gas entre \$99.990 y \$369.990 en modelos de alta gama.

Sedimax
Una parrilla a carbón tiene un valor promedio de \$88.000, mientras que las parrillas a gas alcanzan un promedio de \$124.000. En total, las eléctricas presentan el mayor precio promedio con un valor cercano a los \$41.000.

Eléctricas:
Desconectar el riesgo y digno de mejorar por cumplir antes de cualquier tiempo.

Qué utilizar

Retirar los restos de grasa con un paño húmedo o una esponja de fibra sintética y poner una capa nueva de aceite. Evitar raspar los restos de comida que se hayan adherido, ya que pueden degradar la superficie de la parrilla.

Cómo limpiar la parrilla

Carbón y gas:
Si la parrilla presenta óxido, la primera es un cepillo de alfiler, seguido de un lavado con agua caliente y detergente y enjuague. Después se le extiende el fuego para terminar de desoxidar por calor, explica Natalia Sánchez, especialista en inocuidad alimentaria de la UNIA.

Qué utilizar

Disco de cerámica:
Luego de un resultado similar y con menor riesgo de que se desprendan fragmentos metálicos.

Cepillos de cerdas metálicas:
Impulsar el cepillo entre el carbón y desmenuzar cualquier comida suelta. El riesgo es que queden restos de alimento que luego pueden incrustarse en la comida, provocando lesiones en boca, garganta e incluso el tracto digestivo.

Cepillo de fibra vegetal y esponjas de brasa sin aditivos metálicos:
Alternativas más seguras. También puede usarse un paño de algodón limpio y húmedo para limpiar la parrilla, pero esto solo funciona si la parrilla está fría, cuando la grasa se desmenuza con mayor facilidad.



Lo que tiene que saber para parrillar en estas Fiestas Patrias

Entre las parrillas más vendidas en retailers están las a carbón de medio tambor. En segmentos de mayor valor lideran las que incorporan tapa, bandejas laterales y termómetro. En las últimas semanas las parrillas a gas presentan una tendencia de crecimiento. Aquí los modelos básicos de dos y tres quemadores son los más solicitados, como también las que cuentan con un quemador lateral que permite preparaciones adicionales como vegetales, arroz o papas fritas.

Accesorios preferidos

Los productos más vendidos corresponden principalmente a aquellos que facilitan la preparación, cocinado y limpieza de la parrilla. Entre estos se encuentran:



“Desde hace cuatro años que el carbón de quebracho (importado) es cada vez más demandado en el país. Actualmente existe un desabastecimiento del carbón traído desde Argentina debido al cierre del paso fronterizo. Esto nos está afectando a todos. Otro problema es el alza del producto, ya que ha subido alrededor de un 30% por un alza directa del productor, sumando además a un aumento del transporte.”

Fernando Fidalgo,
dueño de
www.carbonquebracho.cl



Carbón vegetal

Combustible poroso y ligero que se obtiene al carbonizar madera. Se produce en pocos días mediante la quemadura controlada de restos de madera y poda. El proceso demora unos 20 días.

Cuánto carbón según el número de personas

En un asado tradicional se cocina por tandas durante varias horas, por lo tanto se requiere de más carbón que en un asado corto. La regla práctica es de 1 kg de carbón por cada 1 a 1,5 kg de carne, más una reserva para mantener la brasa viva durante la velada. Fuente: www.carbonquebracho.cl

Invitados	Carnes total	Carbón recomendado
6	3 a 3,5 kg	4 a 5 kg
10	5 a 5,5 kg	6 a 8 kg
15	7,5 a 8 kg	9 a 11 kg
20	10 a 11 kg	12 a 14 kg
30	15 a 16 kg	18 a 22 kg

Fuente: www.carbonquebracho.cl

En la parrilla



Quebracho
Es importado desde Argentina (Buenos Aires y región). Su principal característica es que prende rápido y mantiene poco humo. Es ideal para la parrilla porque dura más horas. El balance, además, no genera mucho humo, evita malos olores y es ideal para cortes suaves, como milanesa y chorizo. El tipo de brasa más ligera, perfecta para cocinar y platillos. También se pueden combinar ambos si la parrilla tiene distintos tipos de corte.

Espino
Se produce en Chile, se consigue fácil, es accesible y es más económico. Enciende rápidamente, pero alarga bastante. Menor duración.

Briquetas
Bloques compactos y uniformes hechos de carbón vegetal molido a través de molinos controlados, mezclados con un aglutinante natural. Temperatura uniforme y media-alta durante varias horas. Ideal para asados con parrillas tipo kamado.

Leña
Destaca por su buen poder calórico y capacidad para generar brasa. Algunos mientan aromas frutales.

Cuánto carbón se requiere según kilos de carne y tipo de cocción

Tipo de cocción	Carbón por kg de carne	Ejemplo
Asado corto y directo (chorizo, entraña o pollo braseado)	0,5 a 1 kg	5 kg de carne: 3 a 5 kg de carbón
Cortes gruesos (pollo entero, parrilla paleta o platada)	1,3 a 1,8 kg	6 kg de carne: 8 a 11 kg de carbón
Cocción lenta (costillar o parrillado)	2 a 3 kg	5 kg de costillar: 10 a 15 kg de carbón
Alumado a baja temperatura por varias horas	3 kg o más	Responder brasa cada 45-60 minutos

Fuente: www.carbonquebracho.cl

Leñas frutales y su maridaje

Madera frutal	Intensidad de humo	Perfil de sabor	Carne recomendada
Granado	Medio-baja	Dulce, afrutado, de color rojo	Cerdo, pollo, asno
Durazno	Suave-medio	Dulce y aromático	Cerdo, pollo, asno, costillar
Cerezo	Suave	Ligero y delicado	Pescados, mariscos, asno, suet
Nogal	Medio-alta	Robusto, terroso e intenso	Carnes rojas, cordero, vacuno

Fuente: www.carbonquebracho.cl

“Las alternativas a gas y eléctricas han ganado terreno, impulsadas por el aumento de personas que viven en edificios cuyos reglamentos tienen restricciones para el uso de carbón y, en algunos casos, también de gas.”

Paula Jorfi,
jefa de línea
parrillas de Sedimax.

“La parrilla es una superficie de contacto directo con el alimento y como tal debe tratarse con el mismo cuidado que una tabla de picar o una olla, aún que muchas familias no consideran porque la asocian solo al fuego y no a la higiene.”

Natalia Sánchez,
especialista en inocuidad
alimentaria de la UNIA.

“La categoría ha incorporado propuestas cada vez más innovadoras para responder a distintos perfiles de consumidores. Entre ellas destacan las parrillas híbridas que pueden operar con gas o carbón en un mismo artefacto.”

Easy

