Introducción al Asado Uruguayo: Una Experiencia Inolvidable

El asado uruguayo es mucho más que cocinar carne. Es un ritual social, una tradición que une a la gente alrededor del fuego, creando momentos inolvidables. Acompáñenos en este viaje para descubrir el corazón del asado uruguayo.

Made with Gamma

Mate

- El comienzo de nuestra experiencia es como aprontar un mate , acompañado de bizcochos .

Made with Gamma

El Fuego: El Corazón del Asado

1

Preparación del Fuego

El fuego se inicia con leña seca, creando brasas intensas, calor constante y sabor único.

2

Control del Calor

La técnica consiste en controlar la intensidad de las brasas para lograr la cocción perfecta. El fuego debe ser constante y no demasiado intenso.

3

El Asador Experimentado

Un asador experimentado sabe leer las brasas, ajustando el fuego para cada corte de carne y asegurando una cocción uniforme.

Made with Gamma

Selección de la Carne: La Estrella es el Asado

Diferentes Cortes de Carne

El asado se caracteriza por cortes de carne vacuna, como la tira de asado, el vacío, colita de cuadril, etc.

Cada corte tiene su textura y sabor distintivos.

CHORIZO AL PAN

Explicamos que es el chorizo y la tradición de comer el chorizo al pan

Calidad Premium

La clave es la calidad de la carne. Se busca carne fresca, de animales criados en pasturas, lo que aporta un sabor natural y jugoso.

Made with Gamma

Degustación de Vinos y visita por la bodega : Un Maridaje Perfecto

Tannat

El Tannat es la uva insignia de Uruguay, ofreciendo vinos con cuerpo, taninos robustos, y notas de frutas negras.

Merlot

El Merlot ofrece vinos suaves, con notas de frutos rojos, especias, y un final elegante, ideal para acompañar carnes rojas.

Syrah

El Syrah ofrece vinos complejos con aromas de especias, pimienta negra, y notas de frutas oscuras, perfecto para carnes de sabor intenso.

Otras Variedades

Otras variedades como Cabernet Sauvignon y Pinot Noir también se encuentran en Uruguay, ofreciendo alternativas para cada paladar.

Made with Gamma

Preparación de la Carne: El Secreto del Sabor

1

Sal

La sal como agregarla y los diferentes tipos de sal.

2

Hierbas Aromáticas

El orégano, el romero, el laurel, y el tomillo son hierbas tradicionales que añaden profundidad de sabor y aromas al asado.

3

CHIMICHURRI URUGUAYO

Preparación del clásico chimichurri, para acompañar el chorizo al pan y la carne .

Made with Gamma

Técnicas de Cocción: Maestría del Fuego

Asado Tradicional	Cocción lenta y uniforme, utilizando brasas intensas, hasta que la carne alcance un punto de cocción deseado.
Cocción Indirecta	La carne se coloca sobre la parrilla, pero alejada de las brasas, utilizando el calor indirecto para una cocción más suave.

Made with Gamma

Consejos para una Experiencia Asadora Perfecta

Control del Fuego

Mantener un fuego constante y uniforme es fundamental para una cocción exitosa. Ajusta las brasas según el tipo de carne y el punto de cocción deseado.

Tiempo de Cocción

Cada corte de carne requiere un tiempo de cocción diferente. Utiliza un termómetro para carne para asegurar la cocción adecuada.

Maridaje

Elige vinos que complementen el sabor de la carne. Los vinos tintos son ideales para el asado, especialmente los Tannat uruguayos.

Ambiente

El asado es una experiencia social. Comparte la comida y las historias con amigos y familia, disfrutando de la compañía y la atmósfera.

Made with Gamma

Acompañamientos Típicos: Sabores Complementarios

Verduras a la parilla

Realizan verduras como morron con huevo, cebolla y tomate todo en la parilla , ofreciendo un toque fresco y ligero a la comida .

Pan Saborizados

El pan saborizados, ideal para acompañar la carne y absorber los jugos del asado, es una parte fundamental del ritual.

Made with Gamma

POSTRE

- Martin Fierro

Made with Gamma

MAKE YOUR ASADO

WINE MEAT

MAKE YOUR

ASADO

URUGUAY TRADITION

Masterclass

GRACIAS

Made with Gamma