



18 *tips*



parrilleros



18 *tips*

para prender la
parrilla este 18



El 18 no empieza el 18. Se va prendiendo. Y mientras se acercan las Fiestas Patrias, también empiezan los preparativos para uno de sus grandes protagonistas: la parrilla.

Este año queremos invitarte a hacerle espacio al cerdo, descubriendo nuevos cortes y aprendiendo esos pequeños secretos que pueden hacer una gran diferencia al momento de asar. Porque hay un corte de cerdo para cada parrilla y muchas formas de disfrutarlo y compartirlo.

Y para hacerlo de la mano de quienes realmente saben de parrilla, la Asociación Chilena de Asadores (ACA) preparó especialmente 18 tips parrilleros, reuniendo su experiencia en consejos simples y prácticos para elegir, preparar y cocinar carne de cerdo: desde cómo manejar el fuego y conseguir una buena cocción, hasta cuándo salar, cómo elegir un corte o qué hacer para lograr un resultado sabroso y jugoso. Los contenidos abordan precisamente esas distintas etapas y técnicas de la parrilla.

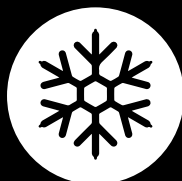


*¿Listos para prender
la parrilla?*

tip 1

Antes del fuego: prepara tu parrilla

Un buen asado no empieza cuando prendes el fuego,
empieza mucho antes. La preparación marca la diferencia.



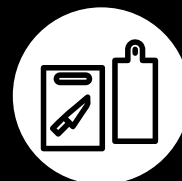
MISE EN PLACE

Ten todos los ingredientes, implementos y utensilios listos antes de empezar.
Organización = mejor asado.



DESCONGELACIÓN SEGURA

Descongela en el refrigerador, nunca a temperatura ambiente. Así conservas calidad y seguridad alimentaria.



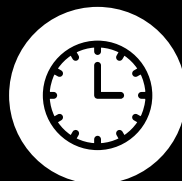
SEPARACIÓN DE CRUDO Y COCIDO

Usa tablas y utensilios diferentes para crudo y cocido para evitar contaminaciones.



ESTACIÓN DE TRABAJO

Ordena tu espacio: zona de preparación, cocción y reposo. Todo a la mano.



COCCIÓN CONTINUA

Planifica los tiempos para que todo salga en su punto y al mismo tiempo.



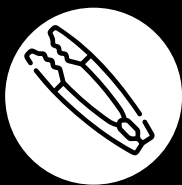
RECUERDA

Preparar bien es ahorrar tiempo, evitar errores y disfrutar más.

Menos improvisación, más sabor

Las herramientas que no pueden faltar

Tener las herramientas adecuadas hace todo más fácil, seguro y sabroso. **Prepara tu estación y asado listo.**



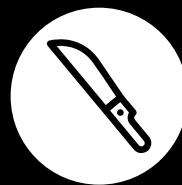
PINZA LARGA

Para dar vuelta sin pinchar y mantener los jugos dentro de la carne.



TERMÓMETRO DE COCINA

Tu mejor aliado para lograr el punto exacto y un cerdo seguro.



CUCHILLO AFILADO

Facilita el corte limpio y preciso, siempre en tablas adecuadas.



FUENTES SEPARADAS

Una para crudo y otra para cocido. Evita contaminaciones cruzadas.



COCCIÓN CONTINUA

Organiza tu mise en place y ten todo a mano antes de empezar a encender.

RECUERDA

Una buena preparación empieza antes del fuego y marca la diferencia.

Orden, seguridad y mejor asado

tip 3

Elige el corte según tu tiempo

No todos los cortes necesitan el mismo tiempo ni el mismo fuego. Elige inteligente y disfruta sin apuros.



**POCO
TIEMPO**



Cortes delgados y parejos, que cocinan rápido: **malaya, plateada en bifes, solomillo.**



**TIEMPO
MEDIO**



Pulpa, paleta o lomo en porciones de grosor medio: **Ideales para compartir sin demoras.**



**COCCIÓN
LARGA**



Costillar y piezas gruesas: **requieren calor indirecto, paciencia y control del fuego.**



RECUERDA

El grosor de la pieza importa tanto como el nombre del corte.

El tiempo correcto, el resultado perfecto

Cómo calcular una parrilla para muchos

Una buena parrilla no se improvisa. **Planifica las cantidades y el formato para que todos disfruten.**



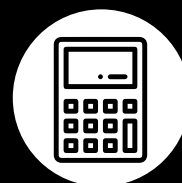
CORTES RENDIDORES

Costilla, pulpa, paleta, plateada y malaya rinden más y son ideales para grupos.



FORMATO DE SERVICIO

Define si servirás en tabla, en sándwich o en porciones individuales. **Ajusta los cortes.**



¿CUÁNTO COMPRAR?

Calcula entre 250 y 300 gr de carne cruda por persona.



FÓRMULA PARA GRUPOS

80% cortes principales + 20% extras (chorizo, verduras, pan, salsa).



PLANIFICA Y CONTROLA

Organiza tu mise en place y ten todo a mano antes de empezar a encender.

RECUERDA

Más planificación, menos pasadas y más disfrute para todos.

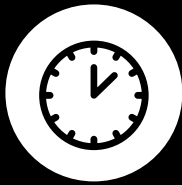
La parrilla perfecta se prepara antes del fuego

tip 5

Malaya: rápida, sabrosa y versátil

Es uno de los cortes más elegidos por los asadores.

Ideal para comenzar, compartir o resolver un asado con poco tiempo.



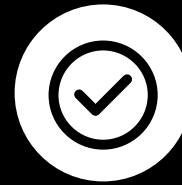
COCCIÓN RÁPIDA

Corte delgado que se cocina en minutos. Perfecto para la parrilla directa.



SABOR QUE GUSTA

Su grasa le da jugosidad y mucho sabor. Acepta aliños simples o intensos.



VERSÁTIL

Funciona en filetes, tacos, tiras o entera. Ideal para distintas recetas.



AL PUNTO Y JUGOSA

Usa temperatura interna (70–72 °C) y deja reposar antes de servir.



SERVICIO SEGURO

Corta contra la fibra y sirve caliente. Éxito asegurado.



RECUERDA

Fuego controlado, dorado parejo y reposo: la clave del éxito.

Un corte sencillo que siempre saca aplausos

Plateada: el corte sorpresa



ELÍGELA BIEN

Busca una pieza de color **rosado uniforme**, con grasa blanca y firme. Evita bordes oscuros o olores fuertes.



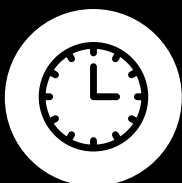
GROSOR PAREJO

Pide que te corten porciones de **grosor que se cocinen parejo**.



SABOR QUE SUMA

Sal, pimienta, merquén o ajo. No necesita más para brillar. Menos es más.



COCCIÓN A PUNTO

Dora por ambos lados y **termina en zona de calor medio**. Controla el punto interno.



TEMPERATURA SEGURA

52-65°C internos es el punto ideal: jugoso, sabroso y seguro.



CORTE Y SERVICIO

Deja reposar **3 minutos** y **corta contra fibra** para mantener la jugosidad.



RECUERDA

Un buen control del fuego transforma la plateada en la protagonista de tu asado.

Simple, rápida y siempre sabrosa

tip 7

Costillar: lento, indirecto y sin apuro

Es uno de los cortes más elegidos por los asadores.

Ideal para comenzar, compartir o resolver un asado con poco tiempo.



FUEGO INDIRECTO

Usa calor indirecto constante. Las brasas van a los lados, no debajo.



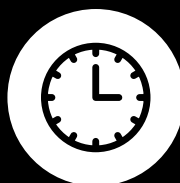
TEMPERATURA BAJA Y ESTABLE

Mantén la parrilla entre 110 y 130°C. El secreto está en la constancia, no en el calor alto.



SAZON SIMPLE

Sal, pimienta, merquén o ajo. Deja que el cerdo hable por sí solo.



TIEMPO SIN APURO

Sal, pimienta, merquén o ajo. De 2 a 3 horas según el tamaño de la pieza **Verifica el punto, no el reloj.**



PUNTO PERFECTO

La carne se desprende del hueso y está jugosa. Ese es el momento.



DESCANSA Y SIRVE

Deja reposar 10 minutos antes de cortar para que los jugos se redistribuyan.

RECUERDA

Cocinar lento no es cocinar menos, es darle tiempo al sabor.

Lento en la parrilla, gigante en sabor

Cortes fuera del radar

Hay cortes menos conocidos que sorprenden por su **sabor, textura y versatilidad.**



Solomillo

Tierno, magro y de cocción rápida. Ideal para cortes gruesos y fuego directo.

Entraña

Sabor intenso y textura firme. **Corta en contra la fibra para mayor jugosidad.**

Lomo vetado

Jugoso y sabroso por su vetado. **Funciona muy bien en cortes gruesos.**

Bondiola

Marmoleada, tierna y sabrosa. **Perfecta para cocción indirecta o en filetes.**

Malayita

La versión pequeña de la malaya. Rápida, sabrosa y perfecta para porciones de forma más individuales.

Punta de ganso

Jugosa y con buena grasa intramolecular. **Ideal para cocción indirecta y cocción lenta.**

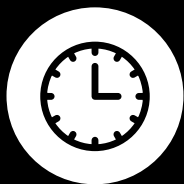
RECUERDA

Explorar nuevos cortes también es parte de disfrutar la parrilla.

Más variedad, más sabor, más disfrute

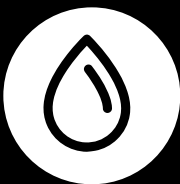
¿Cuándo salar el cerdo?

El momento de salar influye en el sabor, la textura y la jugosidad de la carne.



ANTES DE COCINAR

Salar 30 a 60 minutos antes ayuda a que la sal penetre y **sazone de forma más pareja.**



NO CON MUCHA ANTICIPACIÓN

Evita salar muchas horas antes, ya que puede extraer humedad y endurecer la superficie.



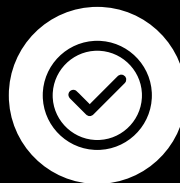
DURANTE LA COCCIÓN

Ajusta con sal gruesa en los últimos minutos para potenciar sabor sin secar la carne.



MENOS ES MÁS

La carne de cerdo tiene sabor propio; **comienza con poco y ajusta al final.**



PRUEBA Y AJUSTA

Cada corte, grosor y tipo de cerdo **puede cambiar el resultado.** Observa y aprende de tu parrilla.

RECUERDA

Salar en el momento adecuado es un detalle simple que marca la diferencia.

El punto justo de sal, mejores resultados

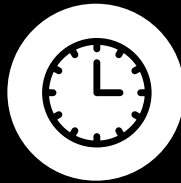
¿Marinar o no marinar?

Marinar puede potenciar el sabor, pero no siempre es necesario ni conveniente.



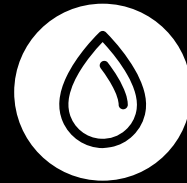
¿CUÁNDO CONVIENE?

En cortes delgados o magros y cuando buscas un sabor más marcado.



¿CUÁNDO NO?

En cortes con mucha grasa inflada: el sabor del cerdo ya se luce solo.



SEGURIDAD PRIMERO

Mantén siempre la carne refrigerada mientras marina.



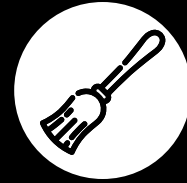
AZÚCAR, CON MODERACIÓN

El azúcar ayuda al color, pero en caso se quema fácil.



EL MARINADO NO SUSTITUYE

No reemplaza el buen fuego. La sal ni la cocción correcta.



MARINA, ESCURRE Y COCINA A LA PARRILLA

Retira el exceso de marinado antes de llevar la carne



RECUERDA

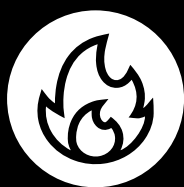
El marinado suma, pero el fuego y el control hacen la diferencia.

Sabor sí, pero con sentido

tip 11

Asado exprés: poco tiempo, buen control

No necesitas horas para un buen asado. Con orden y control, en menos tiempo puedes lograr un cerdo jugoso y sabroso.



ELIGE CORTES ADECUADOS

Prefiere piezas delgadas y parejas: **malaya, pulpa, filetes o lomo.**



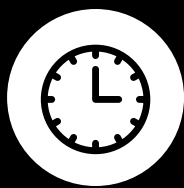
PREPARA TODO ANTES

Ten listo el fuego, aliños, utensilios y acompañamientos. **La organización: ahorra tiempo.**



COCCIÓN EN DOS PASOS

Dora a fuego fuerte y termina a calor moderado o indirecto **para que no se seque.**



NO TE APURES DANDO VUELTA

Deja que se forme una costra antes de voltear. **Menos es más.**



USA TERMÓMETRO

63-65 °C Internos es el punto ideal. Así aseguras jugo y seguridad.



REPOSA Y SIRVE

Los jugos se **redistribuirán.**



RECUERDA

El tiempo no se mide solo en minutos, sino en decisiones acertadas.

Menos tiempo de espera, más tiempo para disfrutar

Fuego directo o indirecto

No todos los cortes necesitan el mismo tipo de calor.
Elegir el método correcto es clave para un resultado perfecto.



FUEGO DIRECTO

Calor fuerte y parejo

Ideal para cortes delgados o pequeños
que se cocinan rápido. Dora, sella y
genera sabor.

Ejemplos: malaya, solomillo, bifés de
lomo, churrascos.

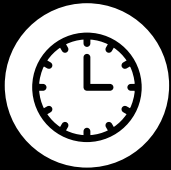


FUEGO INDIRECTO

Calor envolvente y suave

Ideal para piezas gruesas o grasa que
necesitan más tiempo. Cocina pareja,
sin quemar la superficie.

Ejemplos: costillar, paleta entera, bandiola,
piezas grandes.



COCCIÓN RÁPIDA

Minutos
por lado,
según grosor.



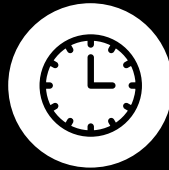
DORADO DIRECTO

Sabor y textura
en la superficie.



ATENTO SIEMPRE

El caldero
sin quemar.



COCCIÓN LENTA Y PAREJA

Deja que se
forme una
costra antes de
voltear. Menos
es más.



MÁS JUGOSIDAD TERNURA

El interior se
cocina
sin resecarse.



TEMP. ESTABLE

El 110°C
es lo ideal.

RECUERDA

Combina ambos métodos si el corte lo necesita:
dora directo y termina en indirecto.

Método correcto, resultado perfecto

Controla el fuego y las llamaradas

Las llamaradas dan sabor, pero también pueden arruinar tu asado.
El control del fuego es seguridad y mejor resultado.



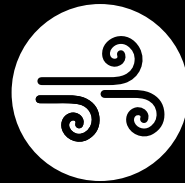
CONOCE TU FUEGO

Brasas parejas, sin llamas altas constantes. **El fuego debe estar controlado, no desatado.**



GRASA BAJO CONTROL

Recorta excesos de grasa visible. Evita goteos directos sobre las brasas.



ZONA DE SEGURIDAD

Ten siempre una zona de calor indirecto para mover la carne si se enciende.



AGUA, NO SIEMPRE

Si hay llamarada, cierra la tapa o desplaza la pieza. **El agua solo como último recurso.**



SEGURIDAD ANTE TODO

Mantén distancia, cuida el entorno y disfruta con tranquilidad.

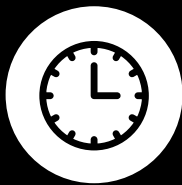
RECUERDA

Fuego bien manejado = carne jugosa, sabor real y asado seguro.

El asador domina el fuego, no lo combate

¿Qué va primero en la parrilla?

El orden importa para que todo quede en su punto y nada se pase.



CORTES LENTOS

Empieza por piezas gruesas y de cocción larga en zona indirecta.
Ej.: costillar, paleta entera.



CORTES INTERMEDIOS

Sigue con cortes de grosor medio que necesitan más tiempo. Ej.: malaya, plateada gruesa.



CORTES RÁPIDOS

Deja para el final los cortes delgados o más pequeños que se cocinan en minutos.
Ej.: solomillo, churrascos.



CONTROL FINAL

Ajusta el fuego, verifica puntos y termina con los cortes rápidos. Así todo llega parejo a la mesa.

RECUERDA

Planifica el orden y el fuego desde el inicio.
Menos estrés, mejores resultados.

Orden en la parrilla, éxito en la mesa

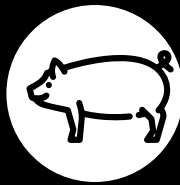
El termómetro: tu mejor aliado

La temperatura interna es la única forma real de saber si tu cerdo está en su punto y seguro para comer.



¿PARA QUÉ SIRVE?

Evita cortes crudos por dentro o secos por exceso de cocción.



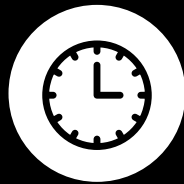
COLOCA BIEN EL TERMÓMETRO

Insértalo en la parte más gruesa, sin tocar hueso ni grasa dura.



TEMPERATURAS CLAVE

63–65 °C: jugoso
(rosado en el centro)
65–70 °C: punto medio
+70 °C: más cocido
(bien hecho)



MIDE EN PIEZAS GRANDES

Verifica en más de un punto para tener una lectura real.



SEGURIDAD SIEMPRE

El cerdo debe alcanzar al menos 63 °C internos para ser seguro.



RECUERDA

Un minuto midiendo puede marcar la diferencia entre bueno y perfecto.

Confirma el punto, disfruta con confianza

tip 16

Cerdo jugoso y levemente rosado

El punto perfecto existe y se logra con tres claves simples.



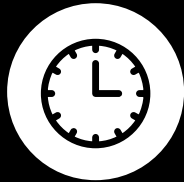
FUEGO CONTROLADO

Evita el fuego demasiado fuerte.
Dora primero y termina a calor moderado o + indirecto.



TEMPERATURA INTERNA

63-65 °C es el punto ideal



REPOSO SIEMPRE

Deja reposar 3 a 5 minutos antes de cortar para que los jugos se redistribuyan.



CORTE CORRECTO

Corta contra la fibra en láminas o trozos del grosor que prefieras.



RECUERDA

El color rosado no es crudo,
es jugosidad.

Jugoso por dentro, dorado por fuera

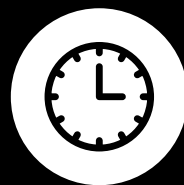
Dejar reposar no es perder el tiempo

Es un paso sencillo que marca la diferencia
entre un buen cerdo y un cerdo inolvidable.



QUÉ OCURRE AL SALIR DEL FUEGO

Los jugos están en movimiento y la temperatura sigue subiendo unos grados. **Reposar lo estabiliza.**



¿CUÁNTO TIEMPO?

Entre 3 y 10 minutos,
según el tamaño de la
pieza.



CORTA CORRECTAMENTE

Siempre contra la fibra para
obtener bocados más tiernos.



SIRVE Y DISFRUTA

Así conservas la jugosidad y
el sabor en cada porción.

RECUERDA

Cinco minutos de reposo pueden
regalarte mucho más sabor.

Paciencia breve, recompensa grande

Acompañamientos para una parrilla a la chilena

Los acompañamientos correctos realzan el cerdo
y convierten cualquier asado en una experiencia inolvidable.



FRESCOS QUE EQUILIBRAN

Ensaladas, pebre, tomate,
palta y verduras asadas
aportan frescura y color.



CALIENTES Y RECONFORTANTES

Papas al rescoldo, choclo
asado, puré rústico o porotos
le dan cuerpo al menú.



SALSAS QUE SUMAN

Pebre, chimichurri, mostaza
miel, salsa criolla o merquén
con aceite de oliva.



BEBIDAS PARA COMPARTIR

Vino tinto, cervezas
artesanales o una chicha fría
para brindar y acompañar.



SEGURIDAD EN TODO MOMENTO

**Mantén los fríos fríos, los
calientes calientes** y sirve con
utensilios limpios y
separados.



UN MENÚ QUE SE RECUERDA

Armonía, sabor y buen
ambiente: **la mejor receta
para estas Fiestas Patrias.**



RECUERDA

Los acompañamientos no son decoración:
son parte del asado.

Buenos acompañamientos, mejor experiencia

