



LOS 100
GRANDES
PLATOS
DE LA
COCINA
ESPAÑOLA

CARLOS
DÍAZ GÜELL
(coord.)



A LA VENTA DESDE EL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2021



LOS 100 GRANDES PLATOS DE LA COCINA ESPAÑOLA

Una extraordinaria recopilación de
recetas llamada a ser la obra de
referencia de la gastronomía

CARLOS DÍAZ GÜELL

Los países que gozan y disfrutan de notables y grandes gastronomías suelen contar entre su bibliografía con obras que recrean aquellos platos que compendian el conjunto de su cocina. Hace un tiempo, un acreditado y prestigioso cocinero español mostraba su pesadumbre y cierta amargura porque España era uno de los pocos países con fuerte tradición culinaria cuyos cocineros y gastrónomos no habían sido capaces de consensuar la lista de los platos más representativos de su cocina. Hasta ahora.

Este libro es el resultado de una ambiciosa propuesta realizada a un selecto número de gastrónomos españoles de reconocida solvencia para que seleccionaran, entre un centenar y medio de recetas tradicionales de la cocina española, las cien más representativas. En este libro han participado chefs de la talla de Quique Dacosta, José Andrés, Ángel León, Joan Roca, Martín Besarategui, Dani García, Eneko Atxa, Juan Mari y Elena Arzak o Dabiz Muñoz, entre muchos otros

Puede que no estén todas las que son, pero desde luego son todas las que deben estar. Además, cada uno de los platos elegidos que conforma la lista va acompañado de una versión libre, en ocasiones libérrima y no necesariamente análoga, elaborada por reconocidos cocineros españoles, lo que confiere a esta obra no solo la categoría de gran compendio de la cocina española, sino también un reflejo de lo vivos y creativos que son los fogones en España.

EXTRACTO DE LA INTRODUCCIÓN

Hace un tiempo, un acreditado y prestigioso cocinero español —José Andrés— mostraba su pesadumbre y una cierta amargura por que España fuera uno de los países con fuerte tradición gastronómica cuyos cocineros y gastrónomos no habían sido capaces de consensuar la lista de los platos más representativos de su cocina.

No se puede por menos que compartir el cierto desconsuelo que invadía a este renombrado maestro de los fogones, cuando la cocina en España ha sido, no solo un elemento integrador social a través de la familia —y ahí está la figura de la abuela para dar fe de ello—, sino una referencia cultural que mereció los honores de abrir la obra por excelencia de las letras españolas:

En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos...

Capítulo I. Que trata de la condición y ejercicio del famoso y valiente hidalgo don Quijote de la Mancha.
Miguel de Cervantes Saavedra



Hoy, pese a los incuestionables éxitos de la restauración española -reconocidos sobradamente a nivel internacional, que se traducen en un amplio elenco de magníficos cocineros y excelentes restaurantes que concitan el interés de numerosos incondicionales del buen comer-, quedan algunos flecos sueltos que, por circunstancias diversas, afectan negativamente a ese celebrado panorama de la gastronomía española.

Nadie discutirá a estas alturas que el intento de crear una «cocina española» ha encontrado siempre fuertes resistencias; entre ellas, una de especial trascendencia es la fuerza de las cocinas regionales, que hace que sean muchos los que prefieran enarbolar el pendón de su territorio, olvidando que en un mundo globalizado importa lo que importa... y mejor dejarlo ahí. La cocina española es el resultado de la sucesión de culturas que habitaron la península ibérica y dejaron su huella o, como dirían Néstor Luján y Juan Perucho, la cocina es un reflejo de la historia de los pueblos. Eso no lo cambia nadie, y sería de necios negar que nuestra gastronomía está fuertemente influenciada por los pueblos que conquistaron y colonizaron su territorio (cartagineses, fenicios, griegos, romanos, judíos, árabes...), así como por los avatares de su historia, entre los que tiene una especial relevancia la prolongada presencia árabe en España y el encuentro con América.

Llegó el momento en el que acreditados gastrónomos españoles, se ponen de acuerdo para elegir las cien recetas más representativas de la cocina española de siempre, la de toda la vida. Y es que no deja de sorprender el desequilibrio existente entre el reconocimiento internacional del buen hacer de los cocineros y restaurantes españoles y la rárscana presencia de su gastronomía en tribunas de amplio espectro.

Este libro incluye platos tan fundamentales como el Cocido madrileño, la Fabada asturiana, el Gazpacho andaluz, la Paella valenciana o la Tortilla de patatas, por nombrar unos pocos. Pero, sobre todo, **la gran aportación de este libro es la interpretación de los grandes clásicos de la gastronomía española que realizan chefs de la talla de Quique Dacosta, José Andrés, Ángel León, Joan Roca, Martín Besarategui, Dani García, Eneko Atxa, Juan Mari y Elena Arzak o Dabiz Muñoz, entre muchos otros.** Creatividad y tradición se unen en un ejemplar que consigue plasmar toda, o casi toda, la esencia de la gastronomía española en un solo tomo. Y es que además de estas recetas también hay que mencionar otros matices de nuestra cocina, como las treinta denominaciones de origen de aceites de oliva; las más de doscientas variedades de quesos que se elaboran en España; las bebidas como la sangría, la horchata o el agua de cebada o una innumerable variedad de productos de charcutería.



EL ARTE DE LA COCINA ESPAÑOLA

La cocina, la gastronomía o como se quiera denominar, es un arte y, por lo tanto, creatividad, de modo que está lejos de ser una actividad manufacturera y predeterminada. Es por esto por lo que en **el capítulo de las recetas tradicionales** se ha evitado precisar las cantidades que se han de utilizar para elaborar un determinado plato por entender que el autor —el cocinero profesional o aficionado— es quien debe sentirse libre a la hora de optar por la cantidad que va a emplear de tal o cual ingrediente para cocinar un determinado plato. Y por ello, como ocurre con los buenos artistas, la culminación de la obra solo se logrará cuando el autor haya conseguido conjugar todos los ingredientes a su gusto y sin injerencias ajenas. Y, sobre todo, con tiempo, con mucho tiempo.

Por ello, no ha de sorprender al lector el hecho de que las recetas tradicionales no coincidan con las que él practica. Esto se debe a que **de cada receta hay numerosas versiones, lo que ha obligado a recurrir a una síntesis de todas ellas o a optar por una en concreto**. Otra cosa bien distinta son las recetas de autor que acompañan a las tradicionales, en las que se respetan escrupulosamente las cantidades que cada cocinero elegido ha hecho públicas para culminar su obra.

Una vez finalizado el libro, uno constata que la gastronomía tradicional española no solo es una cocina importante y variada, sino que puede competir con cualquier otra, y que además España cuenta con cocineros que son capaces de modelar los platos de siempre para convertirlos en composiciones de muy alta cocina, lo cual es un valor añadido en los tiempos que corren hay que saber explotar.



Los más votados

Cocido madrileño

El cocido según
Juanjo López

Fabada asturiana

La fabada según
Marcos Morán*

Gazpacho andaluz

La versión de
Mario Sandoval*
El gazpacho campesino
de Juan Aceituno*

Paella valenciana

Caldo para un arroz según
Quique Dacosta*

Tortilla de patatas

La tortilla de Amós
de Jesús Sánchez*

Ajoblanco

El ajoblanco según
José Carlos García*

Bacalao al pilpil

Lomo de bacalao con su
pilpil, borraja y ceniza
de calamar de Ignacio
Echapresto*

Callos a la madrileña

El rabito de cerdo ibérico
de Manuel Alonso*

Empanada gallega

La empanada según
Juan Crujeiras*

Pulpo á feira

S'anfora, all i pebre de pulpo
y patatas de Fernando Pérez
de Arellano*

Salmorejo

Salmorejo de conejo de José
Andrés*
Salmorejo con todo

Cochinillo asado castellano

Cochinillo confitado
a baja temperatura de
Manuel Domínguez*

Fritura andaluza

El «pescaíto» frito según
Manu Urbano

Papas arrugás

con mojo picón
Usuzukuri de mero con
papa arrugá y mojo verde de
Ricardo Sanz*

Pisto manchego

El pisto según
Pedro Almodóvar

Arroz a banda

El arroz a banda según
Quique Dacosta*

Marmitako

El marmitako de pulpo
con aceite de pimentón
nitro de Yolanda León
y Juanjo Pérez*

Migas manchegas

Las migas árabes con uvas
según los escritos del médico
andalusí Avenzoar, recogidos
en su libro Kitāb al-Ağdiya
(siglo xii)

Tortillita de camarones

Las tortillitas según
Ángel León*

Lechazo asado

Pinchos de lechazo
a la brasa de sarmiento al
estilo de Traspinedo

Gallina en pepitoria

Pepitoria de pollo de corral
de Fran Vicente

Rabo de toro a la cordobesa

Rabo de buey con
butifarra, patata y col
de Fina Puigdevall*

Sopa de ajo

La sopa de ajo fría
de Manolo de la Osa*

Calçots

Calçots fritos de Sergi Arola*

Menestra de verduras de Tudela

Menestra marina
de Begoña Rodrigo*

Torrijas

Torrija caramelizada de José
Luis López de Zubiría*



Las patatas bravas según Íñigo Palma

ELABORACIÓN

Para las patatas

Escoger patatas nuevas tamaño baby de unos dos bocados y lavarlas a conciencia, ya que se servirán con su propia piel, retirando los posibles «ojos» que aparezcan en el tubérculo. Cocer al vapor unos 25 min y luego dejarlas enfriar. Con una puntilla, hacerles un corte fino para darles base y que no bailen en el plato. Ayudándonos de un sacabocados, hacer los huecos donde se servirán las salsas. Freír en abundante aceite, escurrir bien y poner a punto de sal.

Para la salsa brava

Pochar cebolla y añadirle tomate en rama, sal, pimienta recién molida, azúcar moreno, una pizca de comino, pimentón picante y guindilla. Después de unos 30 min cocinándose todo junto, triturar, colar y volver a hervir para que recupere su color. Tenerlo así hasta conseguir la densidad deseada. Mantenerla en un biberón para servirla con más comodidad. Rellenar la patata con esta salsa.

Para el alioli

A partir de una buena mayonesa, añadir en su elaboración unos dientes de ajo. Mantenerlo en un biberón para servirlo más cómodamente. Como último paso, coronar la salsa brava con el punto de alioli.

INGREDIENTES

Para las patatas

Patatas pequeñas
Aceite
Sal

Para la salsa brava

Cebolla
Tomate en rama
Sal
Pimienta recién molida
Azúcar moreno
Comino
Pimentón picante
Para el alioli
Guindilla
Mayonesa

La crema catalana según Jordi Roca

INGREDIENTES

Para la crema catalana

750 ml de nata (36 % de materia grasa)
250 ml de leche
15 yemas de huevo
150 g de azúcar
2 vainas de vainilla

Para el helado de canela

1 l de leche
2 huevos
10 yemas de huevo
250 g de azúcar
50 ml de licor de canela
2 ramas de canela
Hielo

Para el almíbar

¼ de kg de azúcar
¼ de l de agua
Para el acabado
4 manzanas Granny Smith
Azúcar de caña
Zumo de limón

ELABORACIÓN

Para la crema catalana

Calentar la leche, la nata y la vainilla, incluyendo las vainas, hasta que hierva. En un molde, mezclar las yemas de huevo con el azúcar e ir añadiendo poco a poco la mezcla de leche y nata sin dejar de remover. Dejar reposar 2 min y pasarlo todo por un colador chino. Repartirla en moldes individuales y cocinarlos en el horno a 85 °C durante 45 min. Dejar enfriar y desmoldar.

Para el helado de canela

Infundir la canela con la leche. A continuación, batir las yemas y los huevos enteros con el azúcar y añadir la mitad de la leche. Calentar la mezcla a 85 °C. Enfriar sobre hielo, añadir el licor de canela y terminarlo en una heladera. (El helado de canela también se puede comprar preparado).

Para el almíbar

Poner en un cazo el agua y el azúcar a partes iguales y mezclar. Dejar cocer a fuego medio hasta que el azúcar quede totalmente diluido en el agua. Pasar a un cuenco y reservar. El almíbar básico se puede enriquecer con ingredientes como licor, zumo de limón o canela, según el uso al que se destine.

Para el acabado

Presentar el postre caramelizando la crema con azúcar de caña. Decorarlo con láminas de manzana muy finas pasadas por almíbar y secadas en el horno durante 1,5 h a 85 °C. Licuar la manzana justo antes de servirla y añadir un poco de zumo de limón para que no se oxide. Servir el zumo alrededor de la crema y añadir una pequeña quenelle de helado de canela en el centro.





Sumario

Prólogo, por José Andrés

5

A modo de introducción

8

El escrutinio

14

Los más votados

19

Los cien primeros

233

... Y así hasta 161

361

Sugerencias que hay
que tener en cuenta

365

Los gastrónomos

371

Turno de agradecimientos

372

Índices



LOS 100 GRANDES PLATOS DE LA COCINA ESPAÑOLA

Carlos Díaz Güell

Planeta Gastro, 2021

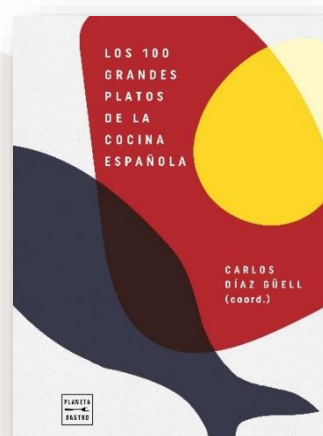
20 x 27 cms.

400 pags.

Tapa dura s/cub (cartoné)

PVP: 35€.

A la venta desde el 15 de septiembre de 2021



Para más información a prensa:

Lola Escudero

Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro

[instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)

Champiñones al ajillo

De las múltiples maneras de cocinar los champiñones, la más común y popular de las setas cultivadas en España, «el ajillo» es una de las más representativas de la cocina española, al tiempo que está presente en muchas barras de sus bares. De escaso rendimiento calórico (unas 20 kcal cada 100 g), es relativamente rico en fibra, así como en vitaminas B6, B9, C, D y potasio.

Ingredientes
Champiñones frescos
Zumo de limón
Ajo
Aceite de oliva virgen extra
Vino blanco
Sal
Pimentón
Guindilla (opcional)
Perejil fresco

Elaboración
Lavar bien los champiñones y cortarlos en láminas. A continuación, regarlos con el zumo de un limón. Tras picar finamente unos dientes de ajo, sofreírlos ligeramente en una sartén con aceite. Incorporar las láminas de los champiñones junto con el vino blanco, una pizca de sal y pimentón, y una pizca de guindilla, si se desea. Continuar la cocción durante unos minutos para que reduzca el líquido, tapando la cazuela y dejando que cuezan a fuego lento durante 5 min más. Una vez apagado el fuego, espolvorear perejil fresco y servir.

Enoki, calamar y tinta de tierra de Nacho Manzano

No es nada fácil que se reconozcan con dos estrellas Michelin, un restaurante ubicado en la Asturias profunda, en la aldea de La Salgar, a tres kilómetros de la villa de Antón, donde se trabajan los productos que da el siempre exuberante Principado, pero Casa Marcial no solo lo ha conseguido, sino que, además, ha cumplido veinticinco años.

Ingredientes
Para el caldo de pitu (pollo de corral)
4 carcassas de pollo de corral
4 cuelllos de pollo de corral
6 g de sal
50 g de aceite de oliva virgen extra
5 l de agua
1 zanahoria mediana
1 puerro mediano
2 dientes de ajo
1 ramillete de perejil fresco
Para el caldo de tinta de tierra
25 kg de champiñones
Aceite de oliva virgen extra
6 l de agua
Tinta de 15 calamares
Sal
Almidón modificado
Para el velo de leche
1 l de leche

Para el caldo de calamar
15 calamares
1 cebolla
2 zanahorias
2 ramilletes de ajo
3,5 l de agua
Sal

Elaboración
Para el caldo de pitu (pollo de corral)
En una bandeja de horno, poner las carcassas y los cuelllos, añadir sal y aceite de oliva virgen extra y hornear a 170 °C durante 30 min. Pasarlo a una olla con el resto de los ingredientes, cocer 1,5 h a fuego suave y rectificar el punto de sal.

Para el caldo de tinta de tierra
En una olla, poner el caldo de pitu y empezar a calentar a fuego alto. Cortar 12,5 kg de champiñones dividiendo cada uno en cuatro trozos. Saltearlos en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra, en tandas, y añadir 250 ml de agua en la sartén para desglasar. Ir repletando de esta manera hasta terminar con los 12,5 kg de champiñón y los 6 l de agua. Según se vayan salteando los champiñones, ir añadiéndolos a la olla donde está el caldo de pitu. Dejarlo infusionar todo a fuego lento durante 2,5 h. A continuación, pasar los champiñones por la superbag y reservar el caldo. Conservar los champiñones al vacío (el jugo que irán soltando se incorporará luego al caldo). Al día siguiente, repeler el mismo proceso con los 12,5 kg de champiñones restantes, pero mojado con el caldo resultante del día anterior. Volver a reservar los champiñones envasados al vacío y el caldo resultante. Incorporar a este caldo final la tinta de los 15 calamares frescos y el jugo de champiñón. Poner a punto de sal y texturizar con almidón modificado.

Para el velo de leche
Poner la leche a cocer a fuego lento. Ir retirando las pieles de leche y escurrirlas en un papel film, junto con un poco de leche, haciendo capas, y reservar.

Para el caldo de calamar
Limpiar los 15 calamares y reservar los recortes. Pochar la cebolla, la zanahoria y el ajo. Después, añadir los recortes, agregar los 3,5 l de agua y dejar cocer durante 1,5 h. Colar y poner a punto de sal.

Para los enoki y los calamares

Enoki
Calamares
Aceite de ajo y guindilla
Para el acabado
Flor de rocio
Brosas de hierba de rocio
Néctar de lechuga de mar

Para los enoki y los calamares

Separar el sombrero de los enokis y saltar el tronco en una sartén a fuego fuerte. Laminar los calamares limpios en el cortafambres a modo de tallarines finos y escaldar en el caldo de calamar. Juntar los calamares escaldados y los enokis salteados, y aliñar con aceite de ajo y guindilla.

Para el acabado

Con la ayuda de una cuchara, ampliar el calamar y el enoki en una esquina en forma de quenella. Cubrir con la piel de leche y poner a ambos lados una flor de rocio y brotes de hierba de rocio para aportar frescura. Marcar dos puntos de caldo de tinta de tierra y aliñar con el mismo aceite de ajo y guindilla. Espolvorear con lechuga de mar.



Patatas revolconas

Este es otro plato de origen humilde y popular que se elabora con muy pocos ingredientes, pero que es capaz de reunir mucho sabor y potencia. Su cuna se encuentra en el territorio abulense de la sierra de Gredos, aunque se extiende por otras provincias, como Cáceres y Salamanca. No puede entenderse sin pimientón de la Vera. Quien no quiera engorriar, que controle su ingesta.

Ingredientes	Elaboración
Patatas medianas Chorizo picante Trozos en lonchas (tocineta) Ajo Pimentón de la Vera dulce Aceite de oliva virgen extra (opcional) Sal Perejil	Elaboración Pelar y picar las patatas en trozos y dejarlas en una cazuela con agua hirviendo y sal. Dejar que cuezan a fuego medio hasta que estén firmes y se rompan cuando se pinchan con un cuchillo. Por otro lado, freír durante unos minutos el chorizo en rodajas y el tocino, hasta que empiecen a dorarse. No es necesario añadir aceite, ya que la panceta soltará la suficiente grasa para freírse. Después, retirar la panceta y colocarla en un plato sobre un trozo de papel absorbente para que escurra la grasa sobrante. Sofreír el ajo en la grasa que ha quedado en la sartén. Una vez dorado, retirar la sartén del fuego y añadir el pimentón. Remover todos los ingredientes para que el pimientón se distribuya y no se queme. A fuego muy bajo, incorporar a la sartén las patatas escurridas y machacadas sin que lleguen a convertirse en puré. Si el guiso queda muy espeso, se puede verter un poco del agua de la cocción de las patatas para aligerarlo. Añadir el chorizo y la panceta reservados cortados en trozos pequeños y remover. Por último, incorporar perejil fresco picado.

Patata revolcona de Toño Pérez

Abrio (Cáceres), con dos estrellas Michelin, es, ante todo, un lugar de encuentro donde cocina y arquitectura alcanzan su máximo grado de fusión y donde los mejores productos se realzan gracias a la experiencia y la inspiración de un chef con talento que firma platos sutiles, impactantes y, en ocasiones, muy originales.

Ingredientes	Elaboración
Para el rebozado 30 g de piel de patata 6 ml de té ahumado 100 ml de agua 48 g de almidón de patata Para el interior 15 ml de aceite 14 g de queso de ajo 114 g de paqueta ibérica 4 g de pimentón de la Vera 40 g de ajo 10 g de queso crema 8 g de mezcla de especias Tex-Mex 4 g de sal Para el montaje 500 g de patata pelada 8 g de pimentón 15 g de sal 4 g de huevo en polvo 8 g de mezcla de especias Tex-Mex Aceite	Para el rebozado Triturar la piel de patata, añadir el té ahumado y volver a triturar. A continuación, agregar el agua y el almidón, mezclar y reservar para rebozar la patata revolcona. Reservar pieles de patatas para el acabado. Para el interior Sofreír el ajo y después agregar la paqueta y el pimentón. Poner en un recipiente el queso, el queso crema, las especias y un poco de sal. Triturarlo todo hasta obtener una pasta pegajosa. Introducir en una manga y reservar para el montaje de la patata. Seguidamente, cortar la patata en láminas y blanquearlas sin llegar a cocerlas por completo. Terminar la cocción en el horno para sacar así el exceso de agua. Triturar las láminas. Para el montaje Agregar a las láminas de patata el pimentón, la sal, el humo en polvo y la mezcla de especias. Introducir en una manga y reservar para formar la patata revolcona. Escudillar la preparación en moldes de semisifera. Dar forma con los dedos humedecidos para que no se pague al tacto, obtener una capa homogénea y congelar. Una vez congelada la preparación, rellenar con el interior de patata y unir para obtener esferas, con sumo cuidado para que el relleno no sobresalga, y congelar. Por último, rebozar las patatas congeladas con el rebozado de patata y freír a fuego fuerte.

Para el acabado

Poner unas pieles de patata tostadas al horno en la base del plato, espolvorear un poco de pimentón y añadir la patata revolcona encima.



Lechazo asado

Tradicional preparación de la carne de cordero lechal en forma de asado, muy popular en diversos países y culturas, aunque el de Burgos, Segovia o Botsa tiene características especiales como consecuencia de su pastoreo en las parameras de secano que le son propias. Una cazuela de barro atargasa y un horno de leña son los dos elementos básicos para conseguir un excelente resultado, según la forma de asar el cordero joven en Castilla, que suelen entrar en el horno por cuartos. Importante que sea de la raza churra, que el animal esté sin destetar, es decir que se haya alimentado exclusivamente de leche materna, y que se haya sacrificado entre los 25 y 30 días de vida.

Ingredientes	Elaboración
Cordero lechal (mejor que no pese más de 10 kg con la cabeza incluida) Sal gorda Agua Limón	Elaboración Tras partir el cordero en cuartos, colocarlo en una cazuela de barro con las coxillas hacia arriba. Salar y rociar con poca agua mezclada con el zumo de medio limón. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C durante 1,5 h. Sacarlo del horno para darle la vuelta y untar la piel con el caldo de la cazuela (agregar un poco más de agua si es necesario) antes de introducirlo de nuevo en el horno unos 30 min más. La carne del cordero tiene que quedar tostada por fuera y jugosa por dentro. Servir muy caliente en la misma cazuela. Asarlo en horno de leña, en una cazuela de barro, un lujó al alcance de unos pocos.



Pinchos de lechazo de Traspinedo según Guillermo Puertas

Traspinedo es una localidad vallisoletana situada en la comarca de Tierra de Pinares que ha alcanzado una gran popularidad por su particular modo de preparar el lechazo en pinchos, práctica gastronómica que se remonta al siglo XIX y que este innovador hotelero, el Frente del Mexón Molinero, recuperó lo que eran hasta entonces una fórmula culinaria habitual entre pastores. Hoy, sus hijas Elena y Ana, mantienen la tradición de esta forma de asar el cordero lechal.

Ingredientes	Elaboración
(El cordero lechal) 1 kg de lechazo (GP Castilla y León) (de 21 días de edad y un peso máximo de 6,5 kg. Se utiliza todo el cuerpo a excepción de la cabeza, las mandíbulas y las ancas) Sal gorda	Elaboración Trocear el lechazo en tajadas medianas de aproximadamente 3 cm. Insertar las tajadas en un pincho o barra metálico con un mango cuadrado de madera y dar el punto de sal deseado. El éxito del asado en pincho o barra se basa en la combinación de las tajadas de las distintas partes, alternadas a lo largo del pincho. Insertar las tajadas sin que se aprieten unas a otras, teniendo cuidado de que queden firmes para que, al girar la barra, no se volteen. En la parrilla se utiliza exclusivamente brasa de sarmiento de los vivedos de la zona. Voltear los pinchos por las cuatro caras del mango de madera hasta conseguir el color tostado característico, con un tiempo aproximado de 25 min.

