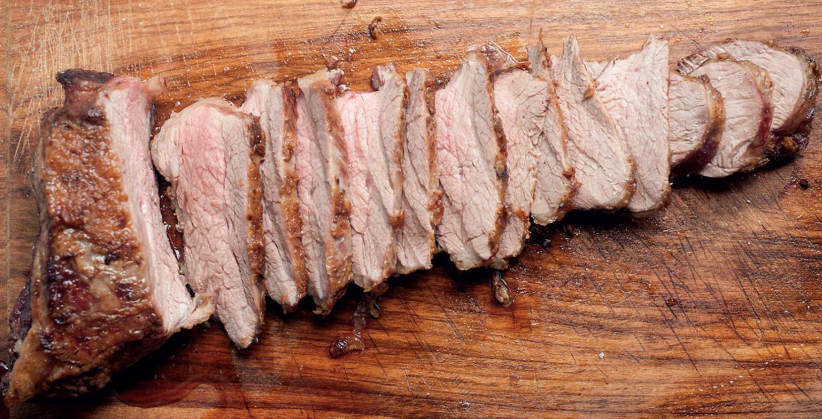




CHRISTIAN

PETERSEN

CARNE Y FUEGO

**TODO LO QUE TENÉS QUE
SABER SOBRE EL ASADO**



CHRISTIAN
PETERSEN

CARNE Y FUEGO

FOTOS
ALEJANDRO GUYOT / RODRIGO MENDOZA

DISEÑO
VERÓNICA COLETTA / JUAN VENTURA

RETOQUE DE IMÁGENES
ÁLVARO CALDELAS

EDICIÓN A CARGO DE
CLAUDIO WEISSFELD

CORRECCIÓN
GISELA MILIANI

11

PRÓLOGO
EL GRAN RITO NACIONAL
DOLLI IRIGOYEN

.....

13

INTRODUCCIÓN

.....

14

CAPÍTULO 1
ASADO EN FAMILIA

.....

78

CAPÍTULO 2
ASADO CON LAS CHICAS

.....

118

CAPÍTULO 3
LA PARRILLA DEL BARRIO

.....

194

CAPÍTULO 4
ASADO DE OBRA

.....

221

CAPÍTULO 5
MENÚ PARA MUCHOS

.....

276

CAPÍTULO 6
UN ASADO PARA LA TV

.....

332

APÉNDICE
HABLAR SOBRE GANADERÍA



Mi padre, al que apodaban el Oso Petersen, todos los domingos sacaba las mesas al jardín y se ponía creativo. Inventaba recetas de pastas o reversionaba algún plato típico alemán como el kassler o el smorrebrod danés. Mis hermanos y yo ayudábamos con lo que podíamos. Mientras tanto Tatana, mi madre, se ocupaba de la parrilla. Ella era la experta a la hora de los fuegos y le encantaba ese rol.

Mi historia con la cocina y los fuegos comienza ahí, en mi infancia. En esa casa, donde se respiraba el realismo mágico del Oso y la energía inagotable de Tatana. Esos momentos despertaron en mí y en mis hermanos la pulsión por unir la cocina a la alegría y el disfrute.

Tatana, gran cocinera y experta parrillera, le dedicaba todo su esfuerzo a un trabajo que amaba. Un trabajo que (lo comprobaría en carne propia años más tarde) es uno de los más duros: ser restaurateur. Muchas veces la acompañábamos a su parrilla Bahía Bincaz, en San Isidro, a jugar con los manteles y ganarnos algún premio si ordenábamos los cajones de Coca Cola o los vinos por etiqueta. Así obteníamos permiso para invitar amigos a comer, o nos hacíamos de unos pesos para el recreo en el colegio.

Ya en la adolescencia, nuestra ayuda en la parrilla era menos un juego y más un trabajo: bancar a nuestra madre porque faltó algún mozo, el lavacopas o el Turco.

El Turco era el parrillero del restaurante y su fama tenía tres motivos: asaba muy rico, se reía siempre a pesar del calor de las brasas y en cuanto cobraba el sueldo, por una semana no iba a trabajar. Y entonces Tatana era la primera en ponerse el delantal y tomar el mando de los fuegos. Disfrutaba más de estar en la trinchera que en la administración y demostró ser una parrillera eximia en una época en la que todavía era raro ver a una mujer asar carne y achuras para trescientas personas un domingo.

Ahí empezó nuestra vida como restaurateurs, parrilleros y cocineros: un gran juego y a la vez un aprendizaje. Más tarde estudiamos cocina, trabajamos, incorporamos técnicas, viajamos

y tuvimos nuestros propios programas de televisión, como aquellos que miraba nuestro padre los domingos a la tarde. Pero nunca abandonamos Bahía Bincaz. La parrilla de mi madre es, al día de hoy, nuestra segunda casa. Nuestra base de operaciones.

A lo largo de estos años conocí, desde mi lugar de cocinero, a muchas personas de las que aprendí los secretos de un buen asador. Como Pepe, tal vez el mejor parrillero minuterero del mundo, que trabajó con nosotros hasta sus ochenta y pico de años. Pepe era un roble y, a pesar de su experiencia y sus miles de bifes a punto logrados, cada vez que sacaba un nuevo churrasco de la parrilla miraba al comensal para obtener su aprobación. De él aprendí a dar siempre lo mejor de uno y a nunca subestimar a un cliente.

Los Rufaches, gauchos del fortín de Obligado, son maestros del asado. Sus días pasan no por el calendario si no por los asados que comerán en su vida. Ellos me enseñaron a asar una vaquillona con cuero, a elegir la leña, a afilar los cuchillos. Y aprendí que, al lado de ellos, no sé nada.

El paisano Lucas Larrán, entrerriano, apasionado de los fuegos y los fierros. De él aprendí una gran verdad: más allá de las técnicas, lo importante es cultivar la paciencia y la amistad.

Y por supuestos mis hermanos. Tan diferentes entre sí pero ambos grandes asadores. Roberto, el mayor, muy técnico y detallista, un buscador de la perfección. Lucas, el menor, pura intuición y algarabía que hace que sus asados sean increíbles. Como soy el hermano del medio, sigo el lema gaucho “los hermanos sean unidos, esa es la ley primera”, y trato de copiar lo mejor de los dos.

De esta manera y con humildad quisiera transmitir algunas ideas para que los asados de una reunión familiar de domingo, de una obra en construcción, de una parrilla comercial o de un set de televisión, sean siempre deliciosos y nunca fallen.

Te invito a prender el fuego, a probar alguna receta, a compartir con tus seres queridos y a disfrutar un rato. De eso se trata todo esto.

ASADO EN FAMILIA

Un rico menú de carnes a la parrilla. Una mesa generosa. Las personas que uno quiere. En eso consiste un buen asado familiar.



Ocurre cada fin de semana. Ocurre en miles de patios, jardines, terrazas, balcones, SUM, quinchos y clubes. Alguien enciende un fuego, convoca a sus seres más queridos y al rato llegan personas de diferentes edades que se reúnen alrededor de esa parrilla. La familia unida por el fuego y el diálogo, mientras los cortes de carne se cocinan poco a poco sobre las brasas.







LA ALEGRÍA DE RECIBIR

Nada más lindo que recibir personas queridas en casa. Ya todos sabemos que el asado familiar es una tradición argentina. No voy a ponerme a explicar esto, pero sí puedo compartir algunas ideas para que salga espectacular.

Por eso pensé en un menú amplio que se adapte a diferentes tipos de familia. Esta propuesta contempla una buena recepción, embutidos, achuras, diferentes tipos de carne con varios puntos de cocción y variedad de guarniciones y ensaladas. Un asado clásico, pero con algunos detalles que lo harán distinto. Para que sea inolvidable. Como todos los asados, en definitiva.



AFECTOS Y CALIDEZ

Recibir gente en casa para comer un asado es un placer. Más todavía cuando los invitados son amigos, familiares y gente que quiero. Se acerca un largo encuentro de charlas, risas y afectos.

Ser el encargado
de la parrilla,
más que una
responsabilidad,
es un orgullo.

LÍNEA DE TIEMPO

Una vez seleccionada la carne y prendido el fuego, lo más importante es armar una línea de tiempo. Esto permite planificar los asados, ordenarse y tener todo a punto para cuando lleguen los invitados. Con oficio en la materia, esto no se va a necesitar. De todas maneras, cuando debo asar para muchos, siempre lo pongo en práctica.





LÍNEA DE TIEMPO

11:00

Poner las mollejas.



11:30

Colocar el pollo a la parrilla y los pimientos, papas y calabazas en el horno de barro previamente encendido y bien caliente.



10:45

Limpiar la parrilla.



11:20

Agregar el asado de costilla (del lado del hueso).





12:00

Sacar las verduras del horno de barro, agregar la colita de cuadril a la parrilla y empezar a preparar las ensaladas.



12:30

Es momento de dar vuelta las mollejas, el asado de costilla y el pollo. Poner las morcillas.

12:15

Sumar el chorizo a la parrilla y servir los appetizers.

12:50

Cocinar las provoletas.

13:00
¡A comer!



LA PREVIA

Picada. Copetín. Appetizer.
Llamalo como quieras, pero una picada deliciosa servida sobre la mesa siempre es bien recibida por los invitados recién llegados. Esta previa es muy importante porque la gente no siempre aparece toda junta y funciona para calmar el hambre. También resulta un buen acompañamiento para el parrillero que está asando la carne tranquilamente.

PARA IR PICANDO
Me gusta servir preparaciones simples y livianas. Algunas frías y otras calientes.



