

GUIA PARRILLAS

Las parrillas aquí en Argentina tienen todo un folklore alrededor sobre cual es la parrilla ideal. Empecemos a hablar de los tipos de emparrillados, algunos afirman que los mejores emparrillados son en **hierro redondo**, en **hierro ángulo**, en **hierro cuadrado**, **enlozados**, **sin enlozar**, en **acero inoxidable**, **alambre**...

Vamos a ir desglosando todas las opciones.

TIPOS DE EMPARRILLADOS

Emparrillado de hierro redondo:

Los amantes del **hierro redondo** afirman que es la mejor opción y que es fácil de limpiar ya que cae todo sobre el fuego y se consume. Y aseguran que en el hierro ángulo se junta la grasa del asado y la carne a cocinar sale frita o hervida.

La cocción del **hierro cuadrado** es similar al del hierro redondo, pero se destaca por marcar la carne de manera más pareja dándole una mejor presentación

Emparrillado de hierro ángulo:

Los amantes del hierro ángulo afirman que en el hierro redondo toda la grasa cae al fuego y esto además de generar llamas genera un efecto de pirolisis que dicen que no es nada bueno para la salud.



Emparrillado enlozado:

Dicen que el **emparrillado enlozado** es más fácil de limpiar y afirman que los emparrillados sin enlozar se terminan oxidando y que el óxido es malo para la salud.

Emparrillado sin enlozar:

Dicen que en el emparrillado sin enlozar se deja con la grasa del último asado para que no se oxide y que esto hace que el asado siguiente salga con un sabor "especial".

Una vez hecha todas estas exposiciones les cuento que básicamente cualquier tipo de emparrillado que adquieran... la mitad de los invitados a su casa van a estar disconformes con la elección y le van a dar una lección de porque otra alternativa era la ideal.

Todo este tema es tan relativo al asador que van a encontrar tantas opiniones como asadores.

El único hecho fehaciente es que en el emparrillado de **hierro redondo** hay que estar más atento a que no se prenda alguna llama y quemé el asado un poco. El **hierro ángulo** le deja un poco más de tiempo libre para disfrutar de una rica picada.

Dentro de los emparrillados de formato ángulo hay **hierro ángulo** y **chapa en "V"**. La diferencia es simplemente el espesor del material. El emparrillado de chapa tiene menor espesor y la vida útil es más corta, al estar en contacto con la llama directa se deforma mucho más fácil que el de hierro.

En cuanto el **acero inoxidable** normalmente levanta mucha temperatura muy rápido. Esto hace que lo que se apoye sobre el emparrillado quede pegado.

Normalmente no es tan usado, también su precio puede desanimar a más de uno.

TIPOS DE PARRILLAS

En cuanto a los tipos de parrillas hay varias divisiones: **Parrillas con patitas**, **Parrillas plegables**, **Parrillas rodantes**, **Chulengos**, **Barbacoas**, **Parrillas Pre-moldeadas**, **Parrillas para embutir**, **Emparrillados**, **Emparrillados con contrapeso**.

Las Parrillas con Patitas normalmente son parrillas muy económicas y pueden ser plegables o no. Las que son de chapa o hierro en "V" vienen con un desnivel para llevar la grasa a la grasera, las de hierro redondo a veces vienen rectas total la grasa cae a la brasa. No permiten la regulación de la altura.



Las Parrillas Plegables son muy utilizadas para gente que la lleva en el baúl del auto o para un camping. Hay algunas que se pliegan hasta llegar a un "tubito" que contiene toda la parrilla ahí dentro especialmente diseñada para motociclistas.

Parrillas a la plancha: También existe una tendencia reciente de usar parrillas tipo plancha. Esto consiste en suplantar el emparrillado por una chapa entera y cocinar con brasas debajo pero sobre la plancha. Hay modelos en los que esta chapa se puede sacar y se puede usar la base como fogón.



Las Parrillas Rodantes son prácticas ya que se pueden colocar en cualquier lugar del jardín de acuerdo al momento de hacer el asado. Las de ruedas grandes son prácticas para mover sobre pasto y las de ruedas chicas giratorias son óptimas para mover sobre superficies lisas. Este tipo de parrillas deben estar protegidas de la intemperie. Si se las deja sin protección tendrán una vida útil de unos 3 o 4 años, si se las puede resguardar un poco debajo de un techo o con una funda duraran hasta 6 años. Suelen traer tejuelas refractarias en su base y laterales. Algunas son desarmables como para facilitar su traslado inicial.



Los Chulengos son las barbacoas argentinas. Se construyen en base a un tambor de aceite de 200 litros. El nombre de chulengo viene porque en el sur cuando se ve a uno de estos tambores con su chimenea desde lejos se asemeja a la cría del guanaco, "chulengo". Estos tambores se hacen con emparrillados móviles o fijos, con diferentes tipos de tapas, chicos, grandes... Siempre la particularidad del chulengo es la posibilidad de poder cocinar con la tapa cerrada y de esta manera se logra una cocción más pareja y se puede ahumar mejor la carne.



Las Barbacoas son de origen americano. Se construyen en base a una boya marítima, esto hace que sus materiales sean de extraordinaria resistencia a la intemperie. La cocción de estas barbacoas están súper estudiadas y calculadas. Normalmente el argentino le ofrece cierta resistencia, pero una vez que uno se acostumbra a hacer el asado en estos aparatos, no los cambia más.

Son muy estéticos y vienen esmaltados en diferentes colores, algunos traen pirómetros para medir la temperatura interior.



Las Parrillas Pre moldeadas son las de mayor vida útil. Estas parrillas tienen una vida útil de 20 años aproximadamente. Tienen el beneficio de no necesitar de más de 45 minutos de instalación. Estas parrillas son modulares y se pueden conseguir con una gran variedad de alternativas. Vienen en diferentes tamaños y se arman a gusto del cliente. Normalmente el plazo de entrega es de 10 días.



Las Parrillas para embutir son una excelente opción y logran unos detalles de terminación excelentes.

Básicamente se trata de la caja de fuego ya medida y hecha bajo planos que certifican su buen funcionamiento y correcta evacuación de humo. El tiraje es correcto. Estas parrillas ya vienen con el emparrillado y en algunos casos inclusive esta incluido el fogón uruguayo.

Son para revestir del material que uno quiera y se apoyan sobre una loza. Se les puede agregar puertas tipo guillotina, o rebatibles, de acero inoxidable o de placa de acero negra. Se suelen colocar en quinchos o casas que incluyen la parrilla en la cocina.

Lo ideal es no colocarlas a la intemperie y hacerles al menos un techito para que no reciban el agua directamente.



Los Emparrillados se venden de todas las formas y tipos. De medidas estándar o a medida. Siempre lo importante es el hueco libre que queda para usar. Dentro de ese hueco nosotros calculamos los espacios para lograr la mejor combinación de brasero uruguayo, emparrillado, parrilla a gas o cualquier otro implemento que desee colocar dentro de la parrilla.

Estos emparrillados varían su altura mediante a una manija lateral o frontal que gira y va enroscando las cadenas que tiran del emparrillado haciéndolo subir y bajar.

Los Emparrillados con Contrapeso son los más prácticos para el asador, pero tienen una única desventaja.... ¡El precio!

Son emparrillados que normalmente se ven en las parrillas de los shoppings, o en lugares donde se usan para trabajar y no es práctico el andar subiendo y bajando la parrilla con una manija giratoria.

Estas parrillas tienen un contrapeso detrás o adelante que equipara el peso de la parrilla, entonces cuando uno acciona la palanca para subir o bajar el emparrillado solo esta moviendo el peso de la carne que esta sobre la parrilla. Se pueden pedir en hierro cuadrado (marca perfecta a la carne), con fogón con separador y puerta, sobre parrilla...



Capítulo aparte

Las Parrillas a gas son muy prácticas pero en cierta forma le quitan todo el folklore al hacer el asado. Mas allá de esto son muy practicas para los asados de día de semana en los que participa solo la familia. Pero quizás no es la mejor opción para cuando hay invitados. Se ahorra todo el tiempo del encendido de la brasa y se limita a girar la perilla del gas, prender los quemadores y tirar la carne en el emparrillado.

Hay con **doble emparrillado** que evita que caiga grasa sobre los quemadores y hay los de emparrillados simples, estos últimos generan más humo. Los de doble emparrillado son las opciones más requeridas para departamentos donde se busca poder hacer un asado sin que lo expulsen del departamento en una furiosa reunión de consorcio.

Estas parrillas normalmente traen algún sistema que reparta mejor el calor de los quemadores a la totalidad del emparrillado. Algunos tienen unos difusores sobre la llama para "abrirla" y abarcar mayor superficie, y hay otros que directamente tienen una placa de fundición de hierro entre los quemadores y el emparrillado que logra entregar el calor de forma pareja.

Pueden pedirse para **gas natural** (de red) o para **gas envasado** (garrafa). Se estima que una garrafa de 10 kg dura aproximadamente 10 asados.

Pueden venir para apoyar sobre una mesada, colocar dentro de su parrilla o con un carro con ruedas.



Las Parrillas eléctricas son iguales a los modelos a gas solo que se remplazan los quemadores de gas por resistencias eléctricas. En este caso siempre vienen con doble herraje. Estas parrillas se les tienen miedo al consumo eléctrico pero este no es para temer. Normalmente tienen un consumo un tanto elevado pero normalmente la cocción lleva solo una hora así que mantener ese consumo elevado por una hora no lo va a notar en su cuenta eléctrica.