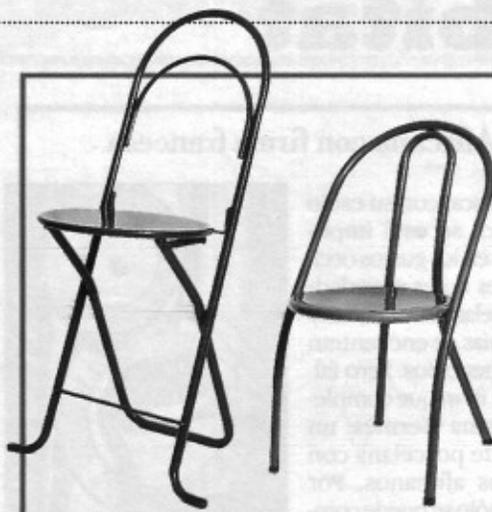
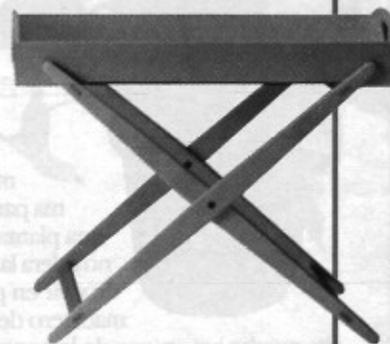


**Bajo el fuego:** se aprovecha el espacio para guardar la leña o el carbón. Conviene que el piso esté algo elevado para que no entre agua y con una ligera caída hacia adelante a fin de que se escurra hacia afuera la que pudiera entrar. Los bajoparrilla sirven, también, para guardar la vajilla del asado y evitar llevarla a la cocina. La iluminación debe ser interna a fin de que el cuerpo del asador no haga sombra, y oblicua para iluminar directamente la carne.



## Auxiliares importantes

Cuando se agregan invitados a la mesa, hacen falta sillas y planos de apoyo extra. En mesas plegables hay una gran oferta desde piezas de diseño italiano (\$ 490 más IVA, Gris) hasta las que se compran en madereras; en el puerto de Tigre, hay modelos similares en caña. Las sillas de caño tienen la ventaja de que pueden dejarse en el exterior: el sol y la lluvia no las afectan (\$ 27 la plegable y \$ 25, Gentile).



posición con la construcción ya existente.

### El asador criollo

La parrilla con conducto, el prototipo de las construidas en la ciudad, contribuye a proteger las carnes del frío excesivo, de los vientos y de las lluvias. Además proporciona la mejor ventilación, un punto vital para asegurar la eliminación de humos y para facilitar el acceso de aire fresco a la combustión. Para que funcione correctamente, la superficie del conducto debe tener un corte equivalente al 10 por ciento de la superficie de la boca de la parrilla, tal como ocurre con los hogares (para una boca de 1 m por 80 cm, el tiraje tendrá 10 cm por 8 cm), ya que un mal tiraje perjudica la calidad del asado.

Dentro de este tipo de parrillas, hay dos alternativas: las de mampostería,

que son las mejores, y las de metal. Las primeras (fotos de pág. 73) se construyen a medida sobre la base de una mesada de material cuya superficie superior constituye el piso de la parrilla propiamente dicha. Su objeto es dejar la grilla al alcance natural de las manos para facilitar la tarea del asador. La altura standard es de unos 80 cm en relación con el suelo. Lo más conveniente es hacer construir una losa de cemento, de unos 10 cm de espesor, recubierta con ladrillos refractarios en la superficie interior (el cemento se descascara con los cambios de temperatura). El exterior puede revestirse con los mismos ladrillos, pero revocados, para después pintarlos o cubrirlos con azulejos o cerámicos.

Otro elemento clave es la ubicación de una mesada adjunta como plano para trabajar. Su superficie debe ser lisa para que no acumule suciedad y pueda limpiarse fácilmente (mármol, cerámica, madera). Asimismo es importante contar con una pileta que preferentemente tenga agua caliente para lavar los accesorios del asador y la vajilla que se use durante la comida. De esta manera no se involucra el sector de cocina y se consigue que el asado, generalmente hecho por los hombres, se convierta en un verdadero descanso para las señoras de la casa.

**Todo a mano:** lo ideal es comer el asado al pie de la parrilla, por eso es clave su ubicación. Si no está cerca de un buen sitio para comer o de la cocina, hay que crear esas utilidades en el área de la parrilla. Si se trata de un quincho, lo ideal es contar con calefón y heladera para evitar los viajes hasta la casa.



## Asador charrúa: un modelo para armar

Los uruguayos diseñaron el modelo tal vez más acertado para comer asados sanos: hechos sólo a leña, un elemento combustible natural que asegura una cocción libre de contaminantes. Para eso, ubican al lado de la grilla un canasto de barras transversales de hierro sobre las que se coloca la leña. A medida que se forman las brasas van cayendo

en el piso de la parrilla y se ubican bajo la carne; y se colocan nuevos leños en el canasto para que se hagan brasas.

Lo primero que se debe tener en cuenta son las medidas de la grilla completa; recién entonces se planea la construcción de la parrilla. La altura standard de la grilla es de unos 15 cm en relación con el piso de la pa-

rrilla (aunque algunos la prefieren de sólo 12 cm para ahorrar leña). La mayor o menor altura de la grilla —que se gradúa mediante una polea— demandará mayor o menor consumo de madera.

El detallado plano servirá para que el herrero del barrio, por ejemplo, pueda fabricarla con todos sus detalles y sin errores.

