

Mexicana / Asados

Aperitivos y Antojitos

Tuétanos Asados a la Brasa con Chimichurri Fresco

⌚ Prep: 26m 🔥 Cocción: 20m Σ Total: 46m 🍽️ 4 porciones



Ref. visual: La Capital (Óscar Herrera)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[11]

- ☐ 4 mitades (canoe-cut) Huesos de res cortados longitudinalmente en canoa
- ☐ 1 taza Perejil fresco picado fino
- ☐ 4 dientes Dientes de ajo majados
- ☐ 0.5 taza Aceite de oliva virgen extra
- ☐ 2 cucharadas Vinagre de vino tinto
- ☐ 1 cucharada Sal de grano o sal Maldon (para purga y sazonado)
- ☐ 4 tazas Agua fría (opcional, para purgar en agua con hielo)
- ☐ 1 cucharadita Orégano seco
- ☐ 0.5 cucharadita Hojuelas de chile rojo triturado
- ☐ 8 tortillas o rebanadas Tortillas de maíz calientes o rebanadas de pan rústico
- ☐ 2 limas Limas frescas cortadas en tercios

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Huesos de Tuétano en Canoa: Beef Marrow Bones Canoe-Cut  
Corte a lo largo que expone toda la cavidad del tuétano para asar fácil. • 📍 Carnicería de carnes o Whole Foods.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Preparar Chimichurri

⌚ 20 min

Mezcla perejil, ajo, vinagre, aceite de oliva, orégano seco, sal y hojuelas de chile rojo. Deja reposar 20 minutos.  
✓ Control: Salsa verde brillante aromática.
- 2

Salar Tuétanos

⌚ 5 min

Seca los huesos y espolvorea sal de grano sobre la médula expuesta.  
✓ Control: Sal adherida al tuétano.
- 3

Asar a la Brasa

⌚ 18 min

Coloca los huesos sobre las brasas con el lado del hueso hacia abajo. Asa 15 a 18 minutos hasta que burbujee.  
✓ Control: Tuétano gelatinoso hirviendo con costra dorada.
- 4

Montar el Taco

⌚ 3 min

Cucharea el tuétano caliente sobre tortillas de maíz recién hechas y baña con una cucharada generosa de chimichurri.  
✓ Control: Taco de mantequilla de los dioses.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)**  
Seguridad Alimentaria USDA (≥145°F / 63°C) vs Textura Culinaria de Colágeno (195°F–205°F / 90°C–96°C): Aunque la carne de res o cerdo es microbiológicamente segura a 145°F (63°C), los cortes de cocción lenta requieren alcanzar 195°F–205°F (90°C–96°C) para transformar el colágeno rígido en gelatina melosa y fácil de deshebrar.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**  
Tuétano fundido y tembloroso con costra dorada por encima y grasa translúcida hirviendo.

🔬 **POR QUÉ FUNCIONA:**  
**El Contraste Ácido del Chimichurri:** La riqueza grasa del tuétano fundido se equilibra a la perfección con la acidez picante del vinagre y perejil fresco del chimichurri.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**  
**El tuétano se derritió todo y cayó al fuego:** Asa con los huesos hacia abajo (hueso tocando la parrilla) para que actúe como cazuelita natural.