

Asado - wielkie grillowanie po argentyńsku



Są takie miejsca na ziemi, gdzie grillowanie to coś więcej niż wrzucenie kawałka mięsa na ruszt. Za wielkich mistrzów w tej sztuce uznaje się Amerykanów, którzy słyną przede wszystkim ze swoich żeberek i skrzydełek BBQ. Któż nie słyszał o ich sławie? Jednak nie tylko w USA grillowanie stało się ulubionym sposobem na spędzanie wolnego czasu. Spotkanie przy rozgrzanym i skwierczącym ruszcie pokochali również Argentyńczycy. Asado jednak to nie tylko grill lub tradycja kulturowa. To źródło dumy narodowej! Mieszkańcy Argentyny czczą asado na majestatycznym piedestale tak samo mocno, jak piłkę nożną i Messiego.

Asado - co to jest?

Asado dosłownie tłumaczymy jako pieczeń/pieczony na ogniu. Pochodzi od hiszpańskiego słowa *asar*, czyli piec, ale to zdecydowanie coś więcej niż zwykły posiłek. Pod tym terminem kryje się kilka znaczeń - opisuje unikalną metodą grillowania, jest określeniem na kawałek mięsa przyrządzany na

ruszcie, a także oznacza spotkanie. [caption id="attachment_6695" align="aligncenter" width="800"]



Tradycyjny domowy grill do asado (fot. [depositphotos](#)).[/caption] Asado to wszechstronne doznanie! To wydarzenie zarówno kulinarne, jak i towarzyskie, w którym biorą udział przyjaciele i rodzina, aby dzielić się radością wspólnego gotowania na świeżym powietrzu. To tradycja przekazywana z pokolenia na pokolenie. Asado stało się też synonimem kuchni argentyńskiej. Jest zwykle podawane na przyjęciach i specjalnych okazjach, ale również nierzadko bywa sposobem na spędzanie wolnego czasu. Gdy posiłek jest gotowy, wszyscy mogą się nim wspólnie delektować i docenić poświęcony czas i wysiłek.

Asador - gospodarz grilla

Obecnie w Argentynie asado jest odpowiednikiem tradycyjnego rodzinnego obiadu. Kiedy przyjaciele i rodzina przyjeżdżają w weekendy lub święta, asador (czyli szef grilla, który dogląda każdy kawałek mięsa), rozpala węgle przed przybyciem gości. Grillowanie to rytuał. Przez cały dzień asador umiejętnie zarządza wolno palącym się ogniem, by uzyskać możliwe jak najbardziej kruche i rozpływające się w ustach kawałki mięsa. Argentyńczycy lubią dobrze wysmażone mięso, ale zawsze dbają o to, by było soczyste w środku. [caption id="attachment_6692" align="aligncenter" width="800"]



Asador dba o to, by każdy kawałek mięsa był idealnie przyrządzony (fot. [depositphotos](#)).[/caption]
Dobry asador przygotowuje każde danie ze starannością i dbałością o szczegóły, nie spiesząc się i dbając, by wszystkie kęski rumieniące się na ruszcie były aromatyczne. To dumna i bardzo ważna funkcja. Gotowanie w ten sposób może zająć wiele godzin, więc pozwala rodzinom spędzić czas ze sobą i cieszyć się swoim towarzystwem podczas przygotowań. [caption id="attachment_6696" align="aligncenter" width="800"]



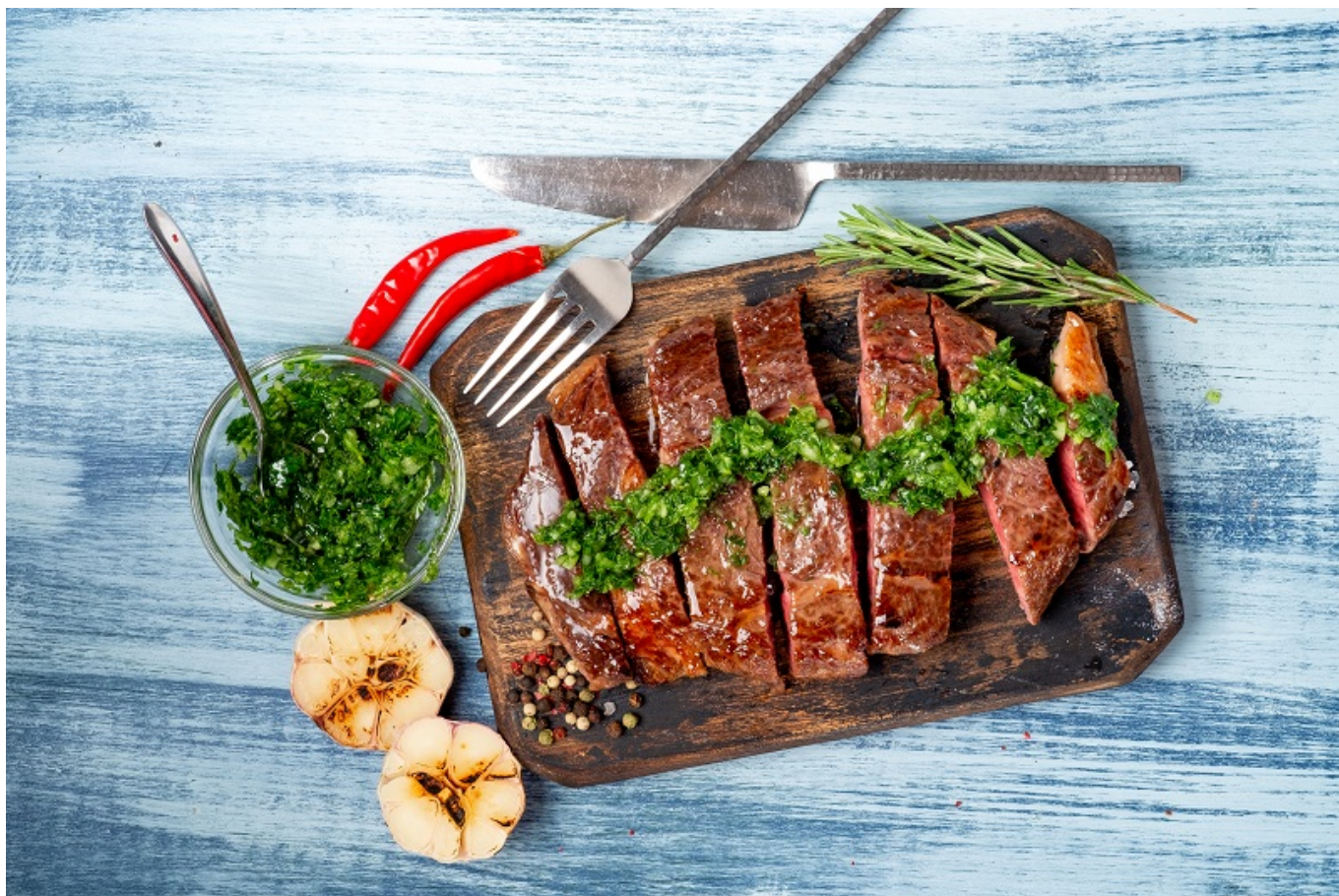
Istotą asado są spotkania z rodziną i przyjaciółmi (fot. [depositphotos](#)).[/caption]

Co się je podczas asado?

Argentyńska wołowina jest znana na całym świecie, więc nie dziwi fakt, że to ona jest gwiazdą asado. Jednak tradycyjne pojawiają się różne rodzaje mięsa. Piecze się je na specjalnym ceglany ruszcie zwanym *la parrilla*. Ogień rozpala się węglem drzewnym lub drewnem. Najpierw na grill trafia chorizo (kiełbaski wieprzowe), *morcillas* (kaszanke) i *achuras* (podroby), które podawane są jako przystawki, a następnie cieńsze kawałki wołowiny.

Wielki finał to tradycyjne krótkie żeberka, stek z łaty i steki ribeye. Są one grillowane do perfekcji, bez pośpiechu na wolnym ogniu. Obok wołowiny na ruszt trafia wieprzowina, jagnięcina i piersi kurczaka. Oprócz różnych dodatków, takich jak chleb, oliwa z oliwek, ser, papryczki guajillo, oraz sałatek, do grillowanych mięs tradycyjnie podaje się dwa sosy: chimichurri i salsa criolla oraz wino.

- Sprawdź nasz przepis! [Argentyńskie steki z sosem chimichurri](#)



Idealne wino do asado

Argentyńczycy kochają mięso, ale cenią też dobre wino. Piwo i koktajle są w porządku, ale to wino przenosi grillowanie na wyższy poziom.

Gdy czekasz na kawałek soczystego mięsa z grilla, możesz delektować się **wytrawnym różowym winem** lub białym winem o nutach cytrusowych, takim jak **sauvignon blanc**, **albariño** lub **pinot grigio** - świetnie nadają się do popijania! Dodatkowo dobrze oczyszczają podniebienie przed ucztą.

Jeśli na talerzu wylądował kawałek spieczonej wołowiny, to znak, że przyszedł czas na coś odważniejszego - dobrze zbudowane wino czerwone. Garbniki świetnie nadają się do czerwonego mięsa, ponieważ wiążą się z białkami i tłuszczami wołowiny, dzięki czemu zarówno wino, jak i mięso smakują lepiej. [caption id="attachment_6693" align="aligncenter" width="800"]



Asado nie może odbyć się bez pysznego wina (fot. [depositphotos](#)).[/caption]

Cabernet sauvignon i jego odpowiednik **cabernet franc** są zawsze elegancko ułożone i wystarczająco odważne, aby poradzić sobie nawet z najbardziej zadymionymi kawałkami grilla. Jednak żeby poczuć się jak na prawdziwej argentyńskiej uczcie, potrzebujemy **malbeca**.

Malbec to najsłynniejsze czerwone winogrono w Argentynie. Charakteryzuje się aromatami jeżyn, śliwek i fiołków. Okrągłe, nieco zadziorne taniny pokrywają usta i rozciągają się przez długi finisz. Malbec może być młody i owocowy lub esencjonalny, poważny, dojrzewający w dębie. Bez względu na to, co wybierzesz, Twoje podniebienie będzie zadowolone! Jest asado, musi być malbec!



Asado to definicja ulubionego jedzenia Argentyny.

Argentyński sposób grillowania to jeden z najsmaczniejszych stylów grillowania na świecie. Jeśli chcesz tego doświadczyć, możesz sam we własnym ogródku odtworzyć asado. Wszystko, czego potrzebujesz, to odpowiednie kawałki wołowiny, przyprawy, rozżarzone kawałki węgla drzewnego i czas.

Nie spiesz się, niech mięso powoli nabiera dymnego aromatu i skwierczy na rozgrzanym ruszcie. W tym czasie ciesz się towarzystwem bliskich ludzi i dobrym argentyńskim winem.

Zuza Milewska

(fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/asado-wielkie-grillowanie-po-argentynsku/>