

MANUAL DEL ASADOR CHILENO

Roberto Marín

Origo Ediciones, 2002. 140 páginas.

Precio: \$ 7.950. Librería Manantial

Escribe Pablo de Roldán: "Y, ¿qué me dicen ustedes de un costillar de chancho con ajo, picatísimo, asado en asador de maqui...?". Y Marín, como respondiendo al poeta: "Es la pieza más sabrosa del cerdo, y cuando se asa a la parrilla alcanza su mayor atractivo". Claro que, mientras el poema celebra, el manual debe instruir metódicamente sobre tiempo, cantidad de carbón, grado de calor, preparación, técnica para asar y para servir. Todo esto, después de un extenso capítulo de "aspectos físicos", como la elección de la parrilla, calidad de las carnes, planificación del asado y vocación adecuada de vacunos, corderos, cerdos, aves y pescados.

Con un capítulo final sobre aliños, acompañamientos y bebidas, ¿qué más puede pedirse? Sólo una recomendación: pisar directo de la librería al supermercado, porque, tanto como hacia la sed de información, este hermoso libro abre el apetito.



Ergilla N° 3198 Santiago
13-IX-2002 pág. 79

649392

Floridor Pérez

Manual del asador chileno [artículo] Floridor Pérez

Libros y documentos

AUTORÍA

Pérez, Floridor, 1937-2019

FECHA DE PUBLICACIÓN

2002

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Manual del asador chileno [artículo] Floridor Pérez. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile