



Asado 2.0 con el Chef Iñaki

Técnicas intermedias para parrilleros apasionados

"Lleva tu parrilla a otro nivel – rápido, sabroso y sin complicaciones."



por Iñaki Teijón



Objetivos del curso

- Dominar zonas de calor y control del fuego.
- Entender la ciencia de la carne y la influencia de la maduración.
- Perfeccionar cortes, sellados y tiempos de reposo.
- Explorar técnicas low & slow, sellado inverso y maduración exprés.
- Disfrutar un reto culinario por equipos con evaluación tipo Masterfire.

Agenda General (4 h)

Hora	Actividad
20:00	Bienvenida y ronda de presentaciones (elección de pinche)
20:10	Teoría interactiva (45 min)
20:55	Pausa breve / montaje de puestos
21:05	Sesión práctica – 5 estaciones por equipos
23:25	Crepe Suzette Show Cooking y cierre
23:45	Degustación, votación jurado y feedback
00:00	Despedida y entrega de diplomas



Bloque Teórico (45 min)

1. "Calor vivo" – Encendido y zonas

(0–5 min)

- Diferencias entre carbón y leña
- Técnicas de encendido eficiente
- Manejo de zonas de calor directo e indirecto
- Control de temperatura según cortes



2. Ciencia de la carne

Músculo, grasa, colágeno (5–15 min)

- Estructura muscular y su impacto en la textura
- Tipos de grasa intramuscular y su distribución
- Transformación del colágeno durante la cocción
- Cómo leer el marmoleo en diferentes cortes



3. Del establo a la parrilla

Maduración 10-100 días (15–25 min)

- Proceso enzimático durante la maduración en seco
- Maduración en húmedo vs. en seco
- Métodos caseros de maduración exprés
- Selección de carnes según tiempo de maduración

4. Asados icónicos & técnicas

Low & slow, cruz, reverse sear (25–35 min)

- Técnica de la cruz para cortes grandes
- Método de cocción lenta y a baja temperatura
- Sellado inverso para control de punto
- Adaptación de técnicas según equipamiento



5. Tiempos de reposo y corte

(30-35 min)

- Importancia del descanso post-cocción
- Tiempos óptimos según tamaño del corte
- Técnicas de corte para máxima jugosidad
- Presentación y servicio profesional



6. Sazonado & Maillard boost

(35–40 min)

- Sales especiales y sus efectos en la carne
- Timing óptimo para el sazonado
- Potenciadores naturales de la reacción Maillard
- Marinados express y rubs caseros

7. Ronda flash de dudas

(40–45 min)

- Resolución de preguntas frecuentes
- Mitos y verdades sobre el asado
- Consejos personalizados según equipamiento
- Preparación para la parte práctica





Curiosidades jugosas



Grasa Wagyu

Contiene más del 50% de ácido oleico, otorgándole una textura untuosa y propiedades beneficiosas para la salud cardiovascular.



Maduración en seco

El proceso de dry-aging libera nucleótidos IMP/GMP que intensifican el sabor umami, potenciando la experiencia gustativa de la carne.



Récords gastronómicos

El restaurante Aragawa ofrece el solomillo más caro del mundo (aproximadamente 760 libras), con una maduración excepcional de 36 meses.



Alimentación sostenible

La incorporación de algas rojas en la dieta del ganado reduce hasta un 40% las emisiones de metano, contribuyendo a una ganadería más ecológica.



Tecnología innovadora

Las porfirinas presentes en la carne emiten fluorescencia bajo luz ultravioleta, permitiendo desarrollar escáneres avanzados para determinar su frescura.



Trazabilidad digital

La tecnología blockchain ya se implementa en canales premium de carne Wagyu, garantizando autenticidad y seguimiento completo desde la granja hasta el plato.



10 Claves para el asado perfecto

- 1 Paciencia con el fuego → mano 5 s sin quemarte.
- 2 Leña aromática (encina) + chips de nogal/cerezo.
- 3 Carne a temperatura ambiente 45 min antes.
- 4 Sal gruesa, piezas grandes 40 min previos.
- 5 Vuelta mínima, sello máximo.
- 1 No cortes para ver punto → termómetro digital.
- 2 Reposo activo 5-8 min.
- 3 Reverse sear en cortes >4 cm.
- 4 Termómetro: 52 °C rare · 57 °C m-rare · 63 °C punto.
- 5 Pulverizar suero salino para hidratación continua.

Sesión Práctica – Visión global

5 estaciones-reto por equipos (20-22 alumnos → 4-5 equipos).

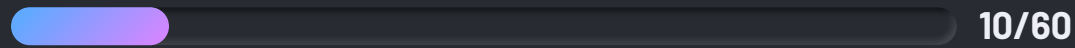
Cada estación puntúa; se proclama equipo campeón.

#	Estación / Reto	Habilidad principal	Tiempo
1	Solomillo "Clean & Sear"	Desnervar + sellado mantequilla/hierbas	35 min
2	Carpaccio Express	Lámina ultrafina + toppings creativos	20 min
3	Maduración flash 24 h	Bromelina 0,5% VS control	30 min + cocción
4	Manteca eslava aromática	Confitar + sellar pieza	40 min (15 activos)
5	Crepe Suzette Show	Flambear y caramelizar en mesa	15 min



Dinámica de Concurso

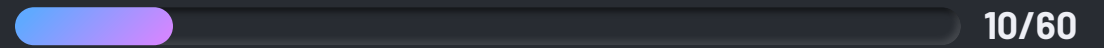
Criterios de evaluación (0-60 pt):



Técnica de cortes

Precisión y limpieza en los cortes de carne

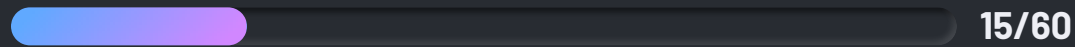
10/60



Control de fuego

Manejo de temperaturas y zonas de calor

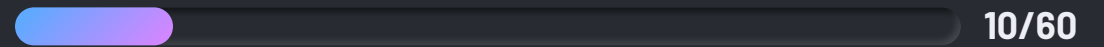
10/60



Sabor / sazonado

Equilibrio de sabores y técnica de sazonado

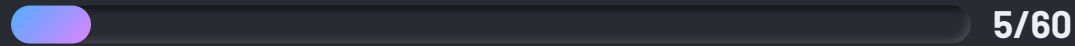
15/60



Creatividad carpaccio

Originalidad en presentación y combinaciones

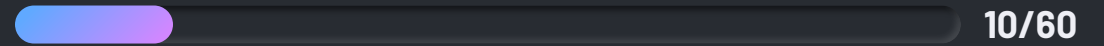
10/60



Textura maduración flash

Resultados de la técnica de maduración rápida

5/60



Presentación final

Estética y montaje del plato final

10/60

Checklist cronológico de la práctica

Hora	Tarea	✓
20:45	Encendido brasas mini-parrilla	
21:00	Solomillo Clean & Sear VS Carpaccio Express (rotar 21:35)	
22:10	Demo maduración flash	
22:50	Asado y cata comparativa	
23:05	Manteca eslava aromática	
23:35	Crepe Suzette + emplatado carnes	
23:45	Degustación & puntuación jurado	



Hoja de puntuaciones del jurado

Equipo	Cortes	Fuego	Sabor	Creatividad	Textura	Presentación	TOTAL
Equipo 1							
Equipo 2							
Equipo 3							
Equipo 4							
Equipo 5							

Escala de puntuación: 0-10 puntos por categoría