

GASTRONOMÍA

# Los mejores asadores para comer carnes rojas

La calidad de la materia prima, la altura de las parrillas sobre las brasas, la intensidad y el tiempo son los secretos de los grandes parrilleros

CARLOS MARIBONA  
Día 15/06/2012 - 09.46h



BELÉN DÍAZ ALONSO

**Cada vez es más difícil encontrar en el mercado carnes rojas de calidad**

En España cada vez es más difícil encontrar en el mercado **carnes rojas** de calidad. Sólo el trabajo de algunos empresarios como Luismi Garallar, propietario de cárnicas Luismi; Constantino González, del grupo Los Norteños; Ceferino Trabadelo, de Trasacar, o Luis de Blas, permite todavía obtener piezas que merecen la pena.

Existe un amplio debate entre los especialistas sobre el tiempo de maduración que se debe dar a estas carnes. Hay quienes defienden procesos de más de dos meses de cámara, otros son absolutamente contrarios y opinan que basta con unas cuatro semanas. Incluso hay quien cree que una buena carne roja sólo precisa unos días para estar en su punto y poder disfrutar de ella. Sea como fuere, la parrilla es la técnica más adecuada para estas carnes rojas de animales viejos ya que, simplemente sazonadas con sal, se aprovechan sus grasas y se potencian la textura, la ternura y el aroma.

La altura a la que se sitúan las parrillas sobre las brasas, la intensidad de estas, los tiempos que debe permanecer cada pieza en el fuego, son **los secretos de los grandes parrilleros**, que abundan

especialmente en el norte de España. Estos son nuestros favoritos para disfrutar de toda la intensidad de sabor de una buena carne roja.

**ETXEBARRI.** Plaza San Juan, 1. Atxondo (Vizcaya). 946 58 30 42. [www.asadoretxebarri.com](http://www.asadoretxebarri.com)

La mejor parrilla de España. Vitor Arguinzóniz prepara en las brasas, con instrumentos diseñados por él, toda clase de productos de excelente calidad, desde ostras hasta gambas rojas o huevos de caserío. Y por supuesto unas chuletas impresionantes, con la carne en su justo punto y muy sabrosa.

**EL CAPRICHO.** Paraje de la Vega, s/n. Jiménez de Jamuz (León). 987 66 42 24.  
[www.bodegaelcapricho.com](http://www.bodegaelcapricho.com)

Uno de los restaurantes más visitados por los amantes de la carne roja. José Gordon busca por el norte de España y Portugal bueyes de trabajo y vacas con más de siete años, los sacrifica y madura su carne entre 60 y 90 días hasta obtener una mineralidad inigualable. Carnes veteadas, infiltradas por la grasa, con un color impresionante y un sabor profundo, muy mineral.

**EPELETA.** Aralar, s/n. Lekumberri (Navarra). 948 50 43 57. [www.asadorepeleta.com](http://www.asadorepeleta.com)

Laura Lizarralde, la viuda de Paco Ansorena, sigue al frente de este asador en el alto de Lekumberri con gran amabilidad y mucho carácter. Las chuletas que ofrece son tan magníficas de apariencia como de sabor, perfectamente tratadas en la brasa. Una carne que procede de Montellos, en los alrededores de Betanzos, y que justifica sobradamente la fama de esta casa.

**ANSORENA.** Capitán Haya, 55. Madrid. 91 579 64 51. [www.asadoransorena.com](http://www.asadoransorena.com)

Rafael Ansorena, pelotari en su juventud, regenta este asador, el mejor de los muchos que hay en Madrid. En su parrilla de carbón de encina, a la vista de los comensales, se hacen lentamente las chuletas, que proceden de piezas bien escogidas de vacas gallegas que se maduran en cámara unas cuatro semanas. Carne de sabor intenso con el punto exacto de parrilla para conseguir que quede bien sellada al fuego por fuera y roja y jugosa por dentro.

**ALAMEDA.** Plaza Félix Azpilicueta, 1. Fuenmayor (La Rioja). 941 45 00 44. [www.restaurantealameda.com](http://www.restaurantealameda.com)

Tomás Fernández, propietario de este asador riojano, es un maniático de la materia prima de calidad y la busca donde se encuentre. Él maneja personalmente las parrillas, donde asa unas chuletas que tienen merecida fama. Jugosas y en su temperatura exacta. Carne de vaca vieja gallega que sólo madura unos 15 días ya que opina que lo que gana en ternura con una maduración más larga lo pierde en sabor

**CASA JULIÁN.** Santa Clara, 6. Tolosa (Guipúzcoa). 943 67 14 17. [www.casajuliandetolosa.com](http://www.casajuliandetolosa.com)

Probablemente el asador con más fama de España. Matías Gorrochategui, ahora con la ayuda de su hijo, prepara unas chuletas magníficas, procedentes de vacas no muy viejas (unos 6 años) y con un mes de maduración en cámara. Si pueden, coman en el comedor interior para ver el trabajo de los parrilleros. Y no se pierdan los pimientos asados, casi caramelizados.

**OTEIZA.** Licenciado Poza, 27. Bilbao. 94 441 41 33.

La mejor dirección en Bilbao para comer carne es este restaurante en el que no faltan tampoco los buenos pescados a la parrilla y unos pimientos y unas anchoas excepcionales. Sus chuletas, sometidas a una maduración de al menos tres semanas, son de gran calidad tanto por su textura como por su sabor y por el punto de parrilla. Se sirven troceadas y limpias de grasa.

**ZURIA.** Uribitarte, 7. Bilbao. 944 24 60 80. [www.asadorzuria.com](http://www.asadorzuria.com)

En los bajos del hotel Husa Bilbao, Juan Antonio Zaldúa, que fue portero del Athletic, tiene este asador, poco conocido fuera de la capital vizcaína y que sin embargo maneja una materia prima excepcional. Como la impecable chuleta, hecha en su punto y acompañada por pimientos rojos ahumados y unas fantásticas patatas fritas cortadas en bastones grandes.

**ASKUA.** Felip María Garín, 4. Valencia. 96 337 55 36. [www.askuarestaurante.com](http://www.askuarestaurante.com)

Sorprende encontrar en Valencia una carne tan excelente como la que se ofrece en este restaurante. Ricardo Gadea busca por toda España los mejores productos posibles. Entre ellos el lomo alto de vacas gallegas de más de diez años, con una maduración de un mes. Chuletas muy tiernas y con intenso sabor que llegan a la mesa en su punto, calientes por fuera y por dentro.

**ILLUNBE.** Avenida de Bruselas, 9. Alcobendas (Madrid). 91 490 10 96. [www.illunbe.com](http://www.illunbe.com)

Hace diez años, José Ángel Aguinaga se trasladó de San Sebastián a Madrid para abrir este asador que en los últimos tiempos ha adquirido una gran fama entre los carnívoros madrileños por la excelente calidad de sus chuletas de carne roja que se tratan con mimo en la parrilla.

Compartir

[Share on facebook](#)144

[Share on twitter](#)44

[Share on tuenti](#)[Share on meneame](#)[Share on linkedin](#)

[Imprimir](#)

2

Publicidad



#### Ahorra en seguro de coche

Con Nuez Seguros ahorrarás hasta un 40% y al contratarlo te regalamos el de hogar y moto.

[www.segurosnuez.es](http://www.segurosnuez.es)



#### Comparador Seguros Coche

Acierto te ayuda a ahorrar hasta 500€ en tu seguro de coche. No tires tu dinero!

[www.acierto.com](http://www.acierto.com)

pen