**OP 1: Arma tu “carnita asada” con el marinado perfecto**

**OP 2: Marinado: el principal mandamiento para hacer una jugosa “carnita asada”**

**OP 3: “¿Se va a hacer o no se va a hacer la carnita asada?”: aprende cómo lograr el marinado perfecto**

**“¿Se va a hacer o no se va a hacer la carnita asada?”**; ésta es una frase que en los últimos años ha quedado impregnada, **cual sazonador a los mejores filetes**, en la memoria gastronómica de los mexicanos. Y es que, para disfrutar del delicioso **sabor y jugosidad** de un buen trozo de carne, en realidad no hay que buscar pretextos u ocasiones especiales: **cualquier día es bueno** para desempolvar la parrilla, encender el carbón y darse un deleite con el corte de carne preferido, ya sea solos o acompañados, pues no es una regla tener invitados para darse tan suculento festín.

Si bien muchas personas quedan apantalladas al ver los finos cortes de las series o películas, imaginando que es algo difícil de preparar, la verdad es que **hacer una antojable “carnita asada” es más sencillo de lo que parece**; sobre todo si se marina con productos a base de ingredientes que por años han demostrado su conveniencia para este platillo. Para disfrutar de una **carne asada inolvidable**, aparte del necesario carbón para la parrilla, existeun **primer mandamiento** que todo **amante de los buenos cortes** debe respetar:

**El marinado perfecto**

**Una carne asada no es nada sin su marinado previo**, el cual se hace para que quede suave, jugosa y sobre todo **llena de un exquisito sabor especial**. Los productos que se suelen usar por excelencia para este tratamiento, son el sazonador líquido Maggi® y la salsa tipo inglesa Crosse & Blackwell®.

Hay varias maneras de combinar ambas soluciones para cocina, **famosas por su versatilidad** ya sea antes, durante o después de preparar algún platillo o botana; pero una receta clásica es mezclarlas con jugo de limón, cebolla fileteada, chile serrano y un poco de aceite vegetal.

En este [sitio web](https://www.recetasnestle.com.mx/busca?q=carne%20asada) hay **recetas con diferentes estilos de preparación**, utilizando tanto el sazonador líquido Maggi® como la salsa tipo inglesa Crosse & Blackwell®. Lo más común es agregar un poco de sal a ambos lados del corte y luego sumergir la carne en el marinado, para finalmente **refrigerarla** por lo menos durante media hora, envolviendo el recipiente con plástico de cocina.

Ahora sí, respetando religiosamente este **primer mandamiento del fan de la “carnita asada”**, es momento de consentirse o llamar a los amigos y familiares para compartir un suculento corte de carne recién pasado por el asador, como los que se sirven con tenedor y cuchillo enorme en los mejores restaurantes. Disfruta con calma cada bocado, procura acompañar tu platillo con **alguna agua natural de frutas**, y pasa una deliciosa tarde al estilo norteño.

**Acerca de Maggi®:**

Maggi® es la línea de productos culinarios de Nestlé® para cocinar con **iMagginación** todos los días, reinventando los platillos con su sabor único e insustituible, así como para iniciar cada comida con la practicidad y todo el sabor casero de sus sopas hechas con ingredientes naturales. El portafolio de Maggi® se compone de más de 25 productos en las líneas de Sazonadores líquidos, Jugoso al Sartén®, Consomate® y Sopas Caseras. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx/brands/maggi](http://www.nestle.com.mx/brands/maggi)

**Acerca de Nestlé México**®:

Nestlé es la compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo. Da empleo a 323,000 personas y está presente en 189 países con el propósito de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Con más de 85 años de presencia en México, Nestlé es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 17 fábricas en 7 estados y 16 centros de distribución, en los cuales se generan más de 16,000 empleos directos. Nestlé sustenta su estrategia de *Creación de Valor Compartido* generando beneficios concretos para la sociedad mexicana, fomentando la calidad de sus productos alimenticios, los cuales cuidan a los consumidores y los acompañan en sus distintas etapas de vida. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx](https://eur02.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%25253A%25252F%25252Fwww.nestle.com.mx%25252F&data=04%25257C01%25257CAndrea.Gomez%252540mx.nestle.com%25257C14020ac61bf04015e0dd08d956e2a100%25257C12a3af23a7694654847f958f3d479f4a%25257C0%25257C0%25257C637636354666606325%25257CUnknown%25257CTWFpbGZsb3d8eyJWIjoiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzIiLCJBTiI6Ik1haWwiLCJXVCI6Mn0%25253D%25257C1000&sdata=bRmO0Z%25252FtuCNXoUwOHHmhImuWknOxF58IezWC4bV7W9Q%25253D&reserved=0)

**Síguenos en:**

Facebook: [@RecetasNestle](https://www.facebook.com/Recetas-Nestl%2525C3%2525A9-142919275994/?ref=page_internal)

Pinterest: [@recetasnestle](https://www.pinterest.com.mx/recetasnestle/_created/)

YouTube: [@recetasnestle](https://www.youtube.com/c/recetasnestle/featured)

Instagram: [@recetasnestle](https://www.instagram.com/recetasnestle/)