**Las brasas se prenden nuevamente con la**

**segunda temporada de Parrilleros**

**Prepara tu asador porque en septiembre, este reality llega a las pantallas mexicanas a través de Space.**

**Ciudad de México a 06 de septiembre de 2021**. Si eres de los amantes de la parrilla, entonces este programa lleno de retos y sabores, es para ti.

Presentado por el **Chef Toño de Livier**, **Parrilleros** es el reality show que hace honor a su nombre y busca a los mejores de México, quienes en cada episodio se enfrentarán a distintas pruebas culinarias, llenas de desafíos con una amplia variedad de ingredientes, que los pondrán al límite de su creatividad, para que el mejor de ellos, enfrente al chef en un duelo gastronómico.

De Livier es reconocido por su trayectoria en restaurantes de California y Boston, además de ser un experto en cocina China, Estadounidense, Italiana y por supuesto **Mexicana,** cada semana llevará a la audiencia a conocer todo sobre este mundo. Mientras llega el estreno de la segunda temporada, el Chef nos comparte sus consejos para ser los mejores parrilleros.

Lo primero es la **paciencia**, ya que cada proceso lleva su tiempo, desde el encendido del asador hasta la cocción de los alimentos, de esta manera se logran platillos en su punto. Es importante que toda la proteína esté descongelada y de ser posible sazonada un día antes, esto último ayudará a darle mayor textura, sabor y aroma a la carne; De Livier recomienda cortes de carne como Flat iron, entraña, chuleta de cerdo, pollo entero abierto y Denver Cut, que son muy blandos y agradables al paladar.

Luego siguen los **ingredientes**, el más relevante es la sal, busca que no sea muy gruesa, esto permitirá que se añada mejor a la proteína animal. También existen destilados que ayudan a mejorar la receta, un ejemplo es Jack Daniel’s Old No. 7 debido a sus notas a madera conectan con todo lo que se prepare a las brasas y tenga un sabor ahumado.

Puedes acompañar tus platillos y experimentar nuevas recetas con las diferentes versiones de Jack Daniel’s RTD. *“Son ideales con un corte añejado, pero si eres más convencional, un New York le va bien”.*  comenta De Livier.

Llegó el momento del **asado**, recuerda que la brasa debe estar blanca y anaranjada, esto te indicará que está en la temperatura adecuada para colocar la carne, que entre más grasa natural tenga, se cocinará más rápido, pero también depende de su grosor. Eso sí, nunca agregues aceites adicionales para avivar la llama, ya que solo provocará que la carne y el ambiente se contaminen.

*“La parrillada es perfecta en sí misma porque se trata de la unión, de compartir con los demás, su belleza es que te permite ser y estar relajado, es la manera más noble de cocinar que existe”.* concluye Antonio.

Ahora que ya sabes más acerca de los básicos para convertirte en un experto de la parrilla, te recomendamos acompañar a Toño De Livier este **12 de septiembre** a través de **Space** para vivir esta aventura llena de sabores, en donde todos somos Parrilleros.

**Contacto para prensa**

**QPRW**

José Sámano

[jose@qprw.co](mailto:jose@qprw.co)