



Ganas de hablar

Un asado argentino

Hola a todos y bienvenidos al blog Ganas de hablar.

Este es un blog especializado para mejorar el español hablado y hoy vamos a ver un típico asado argentino en Buenos Aires.

Acá está la mesa con una “picadita“, que es un poco de queso, salame, cortado en pequeños trocitos.

Estamos en la casa de Pablo, mi hermano, que es muy linda, como pueden ver acá, en una noche muy agradable, con calor...

Mi mamá, a punto de preparar el fuego, para hacer el asado. Esta es una típica parrilla argentina. Atrás, a la derecha, pueden ver un horno de barro... pero aquí la parrilla típica, para preparar el asado. Primero se hace el fuego, que es toda una ceremonia, ¿no? Es importante hacer un buen fuego.

Acá pueden ver la mesa puesta ya. Y mi tío, Luis, preparando el fuego y poniendo a punto la parrilla, para poner inmediatamente, cuando esté todo listo, la carne.

Acá ya pueden ver las brasas, como se van acomodando debajo de la parrilla.

Acá ya se puede ver la carne y las diferentes “achuras“, que son chinchulines, chorizos, morcillas... que esto en Europa no se conoce para nada, pero los argentinos lo comemos con mucho gusto 😊. No siempre, pero a veces.

Acá se puede ver una tira de asado, colita de cuadril, bife de chorizo: delicias de la cocina argentina. Cada tanto, por supuesto, o cuando es necesario, hay que dar vuelta todo esto para que se cocine bien... y acá también pueden ver ya una morcilla, adelante, de color negro, y dos provoletas, que son “queso parrillero“ muy rico con condimentos: orégano, etc.

A mí me da hambre cuando veo esto, pero esto no es ideal para que no come carne, por supuesto. La mesa puesta, que... bueno, como en toda mesa tiene también pan, ensaladas... todo muy festivo porque esta es nuestra cena de Navidad.

Acá está Luis, mi tío, y mi marido, Martín, que ya tiene el plato con unas cosas muy ricas... mi mamá, sentada al lado de Martín y mi tío, nuevamente, que preparó el

asado, que es una cosa realmente muy rica. Siempre se le hace un aplauso al asador cuando termina de hacer el asado.

Acá están todos en la familia: mi papá, mi tía, mi hermano Pablo, mi mamá y yo.

Espero que les haya gustado mucho este video y aquí pueden ver un poquito cómo es un asado argentino y cómo se prepara y cómo luego se come y se festeja en la familia.

Espero que les haya gustado. Si les gustó le pueden dar un “me gusta” y nos vemos en el próximo video. Hasta pronto y chau 😊