

Guía Parrillera ChilePork: Consejos Y Cortes Para Este 18

12/09/2025



Guía Parrillera ChilePork es la propuesta que pone en el centro al asado como tradición familiar y parte de la identidad nacional en Fiestas Patrias 2025. El material reúne cortes, recetas y recomendaciones prácticas para encender la parrilla con técnica y buen gusto, destacando al cerdo chileno como una proteína versátil, accesible y de calidad.

El documento cuenta con la participación del maestro parrillero **Nicolás Ortiz**, referente con trayectoria y premios internacionales, quien reivindica el arte del asado como un oficio que combina conocimiento, cuidado y respeto por la tradición. La guía fue elaborada por **ChilePork**, la marca sectorial con la que la carne de cerdo chilena es reconocida dentro y fuera del país, con apoyo de la **Asociación Chilena de Asadores (ACA)**.

Desde la mirada sectorial, **Juan Carlos Domínguez**, presidente de **ChileCarne**, subraya el reconocimiento global del producto nacional: “La carne de cerdo chilena es hoy reconocida en Chile y el mundo como sinónimo de calidad, sabor y confianza. Es la carne preferida por los chilenos para las Fiestas Patrias, pero también es la preferida en las Baby Back ribs en Estados Unidos, en el Tonkatsu en Japón y es la protagonista en los Korean Barbecue. Es que cada día son millones las personas que disfrutan de un pedazo de carne de cerdo de Chile, lo que refleja no solo la fortaleza de nuestro sector exportador, sino también el compromiso de nuestra gente con la elaboración de una proteína de calidad mundial. Este 18 es una ocasión perfecta para disfrutar de la carne de cerdo chilena junto a la familia y los amigos”.

[recetario-18-chilepok](#)**Descarga**

La **ACA** enfatiza el valor cultural del asado y su arraigo en las familias chilenas. Su presidenta, **Vianca Galdames**, releva el sentido comunitario de cada parrillada: “La carne de cerdo chilena es un referente de calidad y sabor, y parte de nuestro patrimonio gastronómico. Queremos acercarla aún más a las familias chilenas, para que los asados se vivan como una verdadera experiencia: que cada corte se prepare con dedicación y que los acompañamientos realcen su sabor. Nuestro objetivo es que cada parrillada sea un momento para compartir en familia y con amigos, celebrando la tradición y el orgullo de ser chilenos”.

En términos nutricionales, la guía recuerda que el cerdo aporta **proteínas de alta calidad, vitaminas del complejo B y minerales esenciales**. Su **sabor y accesibilidad** permiten ampliar el menú dieciochero sin sacrificar la tradición, ofreciendo alternativas que dialogan con técnicas tanto clásicas como contemporáneas.

Secretos del Maestro Parrillero

En el material, **Nicolás Ortiz** entrega criterios claros para organizar el asado según tiempos y estilo de cocción, además

de una selección de cortes y acompañamientos que elevan el resultado final. El propio Ortiz lo sintetiza así: “Si tienes tiempo y partimos temprano, un costillar es perfecto para cocinar lento; si buscas rapidez, la malaya y la entraña son opciones ideales. También son recomendables los cortes nobles, como el abastero, el lomo que sorprende por su suavidad y sabor. Y no olvidemos los acompañamientos: el cerdo combina con todo, el agridulce, verduras a la parrilla y hasta un buen chanco a lo pobre con huevo frito. En la Guía Parrillera ChilePork encontrarán todos estos consejos, técnicas de cocción y tips para lucirse este 18”.

Entre las recomendaciones destacadas del documento se incluyen:

- **Elegir el corte según el tiempo disponible**
 - Cocción lenta: **costillar**.
 - Cocción rápida: **malaya, entraña**.
 - Según la ocasión: **plateada, abastero, lomo**.
- **Respetar los puntos de cocción y dejar reposar la carne** unos minutos antes de servir para que los jugos se redistribuyan y el resultado sea más jugoso.
- **Aprovechar la parrilla** para combinar **sabores y texturas**: marinados, toques **agridulces**, **verduras a la parrilla** y opciones tradicionales como un **chanco a lo pobre**.

La guía, además, incorpora **datos curiosos e historias** del cerdo en las celebraciones de septiembre, con guiños a prácticas y leyendas que han acompañado la “chanchada” dieciochera desde el siglo XIX. El objetivo es que cada asado sea también un **recorrido por la cultura y la memoria culinaria** del país.

Para el público de la **Región de Los Lagos**, y especialmente de la **Provincia de Palena** (Chaitén, Hualaihué, Futaleufú y

Palena), el enfoque de esta propuesta se alinea con la costumbre de reunir a familias y comunidades en torno al fuego, integrando productos locales, acompañamientos caseros y el toque sureño que distingue la mesa del sur. La **Guía Parrillera ChilePork** entrega una base clara para que cada cocina y cada parrilla adapten técnicas y cortes a sus costumbres, respetando la identidad gastronómica de cada territorio.

Como cierre, el llamado es a vivir Fiestas Patrias con **cultura parrillera responsable**, poniendo atención a la manipulación segura de alimentos, a la temperatura de cocción y al uso de implementos adecuados. Con tradición, técnica y buenos insumos, el asado de este año puede transformarse en una experiencia memorable para compartir.

(Imagen cortesía de ChilePork / ["Guía Parrillera ChilePork"](#))