|  |
| --- |
| **Las características del asado "a punto":**  |
|  * superficie: color dorado, pequeñas burbujitas chirriantes , lo que señala que no se han perdido los jugos naturales, y que además está bien caliente, suave y depresible.
* interior: color rosado-dorado, "sui-generis", discretamente jugoso. Si el punto óptimo ha pasado, el asado se irá secando, paulatina pero inexorablemente, aunque se eleve la parrilla o se disminuya el fuego, para evitarlo o retardarlo.
* superficie: color cada vez más oscuro, hasta llegar a negrusco, se secan las burbujitas, y se hace más duro y poco elástico a la presión.
* interior: color marrón, desaparecen los jugos naturales: "asado estopa" o "asado pasado". En estas condiciones, el asado aún es "comible", pero está lejos del asado "a punto" en términos de calidad.
 |