



THE INSIDER

MÉXICO & LATINOAMÉRICA

Diciembre 2025 • Volumen 60 •



24 DIC

Cocinar con
intención

Prime Rib Canadiense
al horno, protagonista
de una mesa especial



CANADABEEF.MX



LA ELECCIÓN QUE DEFINE LA MESA

Cuando el corte correcto marca la experiencia

Diciembre es el mes en el que cocinar deja de ser rutina y se convierte en ocasión. Las mesas se alargan, los invitados aumentan y las expectativas también. En ese contexto, la diferencia no la hace una receta compleja, sino la elección correcta desde el inicio, especialmente cuando se trata de cortes de carne que deben responder sin margen de error.

A lo largo del año, el consumidor puede experimentar, improvisar o corregir sobre la marcha. En diciembre, eso cambia. El corte que se elige tiene que funcionar bien en el horno, en la parrilla o durante el reposo, sin exigir ajustes constantes ni técnicas avanzadas.

Los cortes de carne de res canadiense, conocidos por su consistencia y desempeño, se vuelven aliados naturales en este tipo de ocasiones. Por eso, este mes pone el foco en la confianza: saber que el producto va a comportarse como se espera, que va a rendir para varios comensales y que mantendrá su calidad del primer momento al último. Esta elección no es un lujo, es una decisión práctica cuando la mesa importa.

Diciembre no se trata de cocinar más, sino de cocinar con intención. Y en esa intención, elegir bien el origen marca la diferencia.





PRIME RIB CANADIENSE AL HORNO

La cena de Navidad es una de las pocas ocasiones del año en las que el plato principal se presenta entero al centro de la mesa. No se improvisa ni se fragmenta. Cuando la elección es un Prime Rib canadiense, la lógica es clara: una sola pieza, bien elegida, bien cocinada y servida frente a todos.

Para esta preparación, la recomendación es comprar media pieza de Prime Rib canadiense sin hueso. Un Rib Eye completo suele pesar entre 5 y 7 kilos, por lo que media pieza normalmente queda en un rango de 2.5 a 3.5 kilos. Ese tamaño es ideal para una cena de Navidad, ya que permite servir cómodamente de 8 a 10 personas, con buena presentación y rendimiento.

Cuando el plato fuerte es un Prime Rib al horno, la entrada debe ser ligera y estratégica. En una cena navideña funcionan bien opciones frescas y sencillas como una ensalada verde, vegetales asados servidos fríos, un carpaccio o una tabla pequeña de quesos suaves. Entradas pesadas o con demasiada proteína suelen restarle protagonismo al plato principal y saturar la experiencia antes del momento clave.

Antes de cocinar, el Prime Rib debe salir del refrigerador al menos una hora antes para perder el frío. El horno se precalienta a 230 °C. La pieza se sazona generosamente, idealmente con sal de Colima, ya que tiene menor contenido de sodio y permite salar de forma uniforme sin sobrecargar la carne.

Se añade pimienta negra recién molida y, si se desea, ajo y hierbas

frescas como romero o tomillo, siempre con moderación para respetar el sabor del corte.

El Prime Rib se hornea entero, primero 20 minutos a 230 °C para sellar. Despues se baja el horno a 160 °C y se continua la cocción hasta alcanzar una temperatura interna de 52 a 54 °C para término medio. Al tratarse de una pieza grande, el uso de un termómetro es clave. Una vez fuera del horno, la carne debe reposar entre 20 y 30 minutos antes de rebanarse; este reposo es indispensable para conservar la jugosidad y lograr cortes limpios y parejos.

Mientras la carne reposa, los jugos del asado pueden transformarse fácilmente en un gravy sencillo. Basta con llevar la charola a la estufa, agregar un poco de mantequilla y harina, cocinar brevemente e incorporar caldo de res caliente poco a poco hasta lograr la consistencia deseada. Es un acompañamiento clásico que suma profundidad sin competir con el Prime Rib.

Las guarniciones deben acompañar, no saturar la mesa. Papas rostizadas, puré de papa o papas gratinadas aportan cuerpo; verduras al horno como zanahorias, espárragos o coles de Bruselas equilibran el plato.

Una ensalada verde ligera ayuda a refrescar el conjunto. En una cena navideña con Prime Rib, dos o tres guarniciones bien pensadas son más que suficientes.

En cuanto al maridaje, los vinos tintos con buena estructura funcionan mejor porque acompañan la grasa natural y la intensidad del Rib Eye sin opacar el sabor de la carne. Un Cabernet Sauvignon aporta taninos firmes que limpian el paladar entre bocados; un Malbec suma fruta y suavidad, equilibrando la jugosidad del corte; y un Syrah ofrece notas especiadas que dialogan bien con el sellado y los jugos del asado. En todos los casos, la clave es que el vino tenga cuerpo suficiente para acompañar la carne, sin dominarla. Para quienes prefieren cerveza, una porter o stout funciona bien por su profundidad y notas tostadas.

La recomendación final es simple y clara: el Prime Rib de Navidad se hornea entero y se sirve al centro. Elegir media pieza de un buen Prime Rib canadiense, sazonarla correctamente y construir la mesa alrededor de ella permite una cena ordenada, elegante y sin complicaciones. En Navidad, cuando el corte es el correcto, la mesa se disfruta sola.

EL DÍA DESPUÉS TAMBIÉN IMPORTA

Cómo manejar y aprovechar tu Prime Rib más allá de Navidad

Después de la cena de Navidad, el Prime Rib canadiense no pierde valor: cambia de momento. Bien manejado desde el primer día, el corte mantiene calidad suficiente para seguir siendo protagonista, incluso para una mesa de Año Nuevo.

Una vez terminada la cena, el primer paso es el enfriado correcto. La carne debe dejarse enfriar por completo y refrigerarse dentro de las primeras dos horas. Guardado en un recipiente hermético, la carne cocida conserva buena calidad en refrigeración entre 3 y 4 días.

Si desde el 25 se sabe que no se va a consumir en esos días, la mejor decisión es congelarlo pronto. Lo ideal es hacerlo dentro de las primeras 24 horas, una vez que la carne esté completamente fría. Conviene porcionarla en piezas grandes y envolverla firmemente para evitar la pérdida de humedad. Congelada de esta forma, la carne cocida mantiene buena calidad hasta por dos meses.

Tan importante como congelar bien es descongelar correctamente. La descongelación lenta en refrigeración, dejando reposar el Prime Rib de un día para otro, es la mejor opción para conservar la jugosidad.



Evitar la descongelación a temperatura ambiente o en microondas ayuda a que la carne no pierda textura o jugosidad. Una vez descongelado, la carne no debe volver a congelarse.

El recalentado debe ser suave, a baja temperatura, idealmente en horno entre 120 y 140 °C, con la carne bien cubierta. Esto permite llevarla a temperatura sin secarla.

El valor del día después está en el enfoque. Cambiar acompañamientos, sumar algo fresco o presentar el corte de forma distinta permite que el Prime Rib se sienta como una nueva comida, no como sobras. Bien conservado y bien tratado, un buen corte canadiense puede cerrar el año con la misma presencia con la que abrió la cena de Navidad.

NOCHE DE MAESTROS



10 DIC. 20:00 hrs

En La Cava del Hotel Presidente InterContinental® celebramos la gastronomía con una cena-maridaje excepcional creada por tres talentos: **Chef Federico López, Chef José Luis Ronquillo y Chef Carlos Adao.**



CENA GOURMET EN EL HOTEL PRESIDENTE

Esa misma atención al detalle y al contexto también se trasladó a un formato distinto. En diciembre, la carne de res canadiense Prime se presentó en un entorno diseñado para apreciarla desde otra perspectiva.

Para cerrar las actividades del mes, se llevó a cabo la **Noche de Maestros** en la cava del **Hotel Presidente InterContinental Polanco**, un espacio que es reconocido por albergar la cava con mayor diversidad de etiquetas en

Latinoamérica, con más de 2,500 etiquetas y alrededor de 50,000 botellas provenientes de distintas regiones del mundo. Este entorno permitió que el producto se integrara a una experiencia gourmet donde la carne y el maridaje dialogaron al mismo nivel.

La velada se desarrolló alrededor de un menú de cuatro tiempos, preparado por tres grandes talentos en la cocina:

Federico López, José Luis Ronquillo y Carlos Adao. El Filete Prime canadiense fue el eje de cada plato, con el objetivo de observar el comportamiento del corte en distintas ejecuciones, resaltando su consistencia, textura y capacidad de adaptarse a propuestas precisas dentro de un servicio controlado.

El formato de la cava favoreció una interacción cercana entre chefs y asistentes, permitiendo conversaciones sobre técnica, uso del producto y decisiones en cocina. La amplitud de la colección de vinos hizo posible acompañar cada tiempo con maridajes alineados al perfil del plato, reforzando la experiencia única de estar ahí.

NOCHE DE MAESTROS funcionó como una extensión natural de lo que define diciembre: *momentos donde el producto correcto, bien ejecutado y en el contexto adecuado, marcan la diferencia.*