

Español Podcast

127

SPANISH PODCAST
Español Podcast

Mi filete, poco hecho

Hello dear friends, and welcome to Spanish Podcast. I'm Mercedes speaking to you from Barcelona. In our 127th episode (My steak, rare please), Paco and Luisa have a business lunch today. They are going to finish negotiating a contract of their respective companies. They'll go to eat at a restaurant downtown, famous for its delicious steaks. They'll tell the waiter how they want its own steak.

Hola queridos amigos, y bienvenidos a Español Podcast. Soy Mercedes y os hablo desde Barcelona. En nuestro episodio número 127 (Mi filete, poco hecho), Paco y Luisa tienen hoy una comida de negocios. Van a acabar de negociar un contrato de sus respectivas empresas. Van a ir a comer a un restaurante del centro de la ciudad, famoso por sus exquisitos filetes. Van a explicarle al camarero cómo quiere cada uno su filete.

Episodio número 127: Mi filete, poco hecho. ¿Queréis saber cómo pedir vuestro filete de carne tal y como os gusta en un país de habla hispana? Pues...¡acompañadme! Hoy lo aprendemos.



- Camarera: Hola, buenos días, ¿qué van a tomar los señores?
Luisa: Yo quiero una ensalada mediterránea y un filete con verduras a la plancha
Paco: A mí, tráigame una lasaña y un filete con patatas fritas
Camarera: ¿Qué les traigo para beber?
Paco: Luisa, ¿te apetece vino?
Luisa: No, prefiero cerveza, si no te importa
Paco: Por supuesto que no, lo que te apetezca. Yo tomaré una copa de tinto de Rioja
Camarera: Así, una copa de Rioja tinto y una cerveza
Luisa: Y un agua mineral sin gas muy fría
Camarera: Muy bien. Díganme, señores, ¿cómo quieren el filete?
Luisa: Yo lo quiero al punto
Camarera: Muy bien, hecho por fuera y rosadito por dentro. ¿Y usted señor?
Paco: ¿El filete?, poco hecho, vuelta y vuelta
Camarera: Crudito, entonces
Paco: Sí, muy poco hecho
Camarera: De acuerdo, en seguida les traigo los primeros

* * * * *

Ya veis, amigos, escena de restaurante en la que es igual de importante que entendamos lo que nos dice el camarero, como que sepamos decirle lo que queremos.

Por eso es importante recordar y repetir un poquito las fórmulas y no quedarnos cortados ante cualquiera de las introducciones posibles del camarero, introducciones que pueden ser algunas de éstas:



- Buenos días, ¿qué van a tomar los señores?

O:

- Hola, ¿querrán comer? Síganme por favor

O:

- Señores, ¿qué desean?

O:

- ¿Desean comer, señores? Acompañenme, por favor

O:

- Díganme, señores, ¿que van a tomar?

O:

- ¿Han decidido ya, señores?, ¿qué tomarán?

O:

- ¿Les tomo nota señores?, ¿qué van a querer?

O:

- ¿Han elegido ya, señores?, ¿qué les apetece?

O:

- ¿Ya saben qué tomarán, los señores?, ¿les tomo nota o esperamos un poquito?

O:

-¿Comerán a la carta o quieren el menú del día?



¿En qué hay que fijarse en todas estas frases?

En que el camarero habla de usted a sus clientes y que ellos son dos, de ahí que diga:

- ¿Querrán comer? (O sea, ¿querrán ustedes comer?)
- ¿Desean comer? (Es decir, ¿ustedes desean comer?)
- ¿Qué van a tomar? (¿Qué van a tomar ustedes?)
- (Ustedes), señores, ¿han decidido ya?
- Díganme, señores, qué van a tomar (Dígan ustedes a mí -díganme-, qué van a tomar -ustedes-)
- ¿Han decidido ya? (¿Ustedes han decidido ya?)
- ¿Les tomo nota, señores?, ¿qué les apetece? (¿Yo tomo nota a ustedes?→¿Les tomo nota?, ¿qué cosa apetece a ustedes?→¿Qué les apetece?)

Etc. Etc.

Lógico, ¿no? **Si tú vas solo al restaurante, el camarero también te hablaré de usted,** por lo tanto te dirá:

- ¿Querrá comer, señor?
- ¿Desea comer, señor?
- ¿Qué va a tomar, señora?
- Señora, ¿ha decidido -usted- ya?
- Dígame, señor, ¿qué va a tomar -usted-?
- ¿Ha decidido ya?
- ¿Le tomo nota, señora?



En este caso, usamos pronombres de tercera persona, para el usted singular, así como tercera persona del singular del verbo. Cuando nos dirigimos a dos personas que no conocemos, usamos los pronombre plurales y las terceras personas del plural de los verbos:

- *¿Le tomo nota? (A usted)*
- *¿Les tomo nota? (A ustedes)*

- *¿Qué le apetece? (A usted)*
- *¿Qué les apetece? (A ustedes)*

- *Acompáñeme (Usted)*
- *Acompáñenme (Ustedes)*

- *¿Querrá comer? (Usted)*
- *¿Querrán comer? (Ustedes)*

- *Dígame, señora, ¿qué tomará? (Usted)*
- *Díganme, señores, ¿qué tomarán? (Ustedes)*

Bueno, ¿recordado esto un poquito?

Sigamos.



Luisa pide su primer y segundo plato sin especificar, porque ya se sabe que el primero es el entrante y el segundo es el plato principal. Pide una ensalada mediterránea y un filete con verduras a la plancha.

Como es habitual, Paco no está nada preocupado por su peso, por eso pide lasaña de primero y filete con patatas fritas de segundo (ay, qué envidia...)

Piden también sus bebidas y entonces la camarera les pregunta cómo quieren su filete:

- Díganme, señores, ¿cómo quieren el filete?

Esta pregunta puede formularse así:

- ¿Cómo quiere el filete?

O:

- **¿Cómo lo quiere?** (Usando el pronombre porque ya lo hemos mencionado previamente, el filete)

O:

- ¿Cómo le gusta?

Este "cómo" interrogativo significa "de qué manera" y referido a un filete de carne significa **el punto de cocción o punto de asado**. Algunos los conoceréis más como **punto de grill**, ¿verdad?

Recordad:



- punto de asado
- punto de cocción
- punto de grill

Cuándo te preguntan **cómo quieres el filete, te están preguntando si te gusta:**

- **crudo**
- **medio crudo**
- **cocido**
- **muy cocido**

Es decir, diferentes grados de cocción, diferentes tiempos del filete al fuego.

Luisa lo quiere al punto. Vamos a ver qué es "al punto" y cuáles son los grados de cocción más normales que indicamos al pedir un filete de carne.

En español, hay tres grados con los que nos manejamos normalmente al decir cómo nos gusta el filete. Son:

- **Poco hecho**
- **Al punto**



- Muy hecho

Que se corresponden con los tres estándares del inglés:

- *Rare*

- *Medium*

- *Well done*

(disculparéis mi pronunciación, como es habitual...)

- **Poco hecho** -----> **rare**

- **Al punto** -----> **medium**

- **Muy hecho**-----> **well done**

Esto es lo habitual y con esta clasificación te puedes desenvolver bien en cualquier restaurante donde se habla español para pedir tu filete tal y como a ti te gusta.

Ahora bien, para algunas personas esto no es suficiente, porque quieren un **punto intermedio** entre "poco hecho" y "al punto", o un intermedio entre "al punto" y "muy hecho",... en fin, "**para gustos, los colores**", que dice el re-



frán español y que significa que a cada uno nos gusta de una manera diferente y que tienes que pedirlo como a ti te gusta.

Para ello necesitamos **matizar** un poco más, precisar un poquito más esta clasificación básica para el punto de asado de nuestro filete.

Os he preparado una clasificación con **cinco categorías**, para que conozcáis la forma de pedirlo cuando lo queréis de una determinada manera un poco especial. Y para que lo entendáis bien, los vamos a ver según su:

- Punto de cocción

- Color

Y:

- Textura

Fijaos qué interesantes estas tres categorías para hablar de los alimentos:

- el punto de cocción
- el color
- la textura

El **punto de cocción** lo acabamos de explicar. Recordemos: se refiere al punto de asado y al tiempo durante el que un alimento permanece sometido



al fuego. Muy poco fuego, alimento más bien crudo; tiempo medio, alimento medio hecho; mucho tiempo de calor, alimento muy hecho, o muy cocido o muy asado, depende.

El **color** es el que tiene el alimento tras cocinarlo.

La **textura** vendría dada por la elasticidad o la dureza de la carne después de pasar por el fuego, o por su blandura o dureza -si queda blando y tierno, o duro por el contrario-; la textura, en el caso de la carne, se referiría también a la ternura al presionarla con un dedo o a la resistencia al tacto. También hablamos de la textura de un pudín, de la textura de una mousse, y también de la textura de una tela o de un material especial al tacto.

Desde esta perspectiva, podemos pedir el filete con estos cinco grados:

I/ - **Muy poco hecho o** - **Vuelta y vuelta**

El punto de cocción:

Aquí sale mucho el "muy": filete que está **muy** poco tiempo al fuego, que está **muy** poco hecho, que es un filete **muy** crudo, sangrante (desprende sangre -a mí es que no me gusta mucho esto...-). Se le llama también "a la inglesa" o "al punto inglés" cuando se quiere prácticamente crudo.



En español se dice mucho **“vuelta y vuelta”**, que quiere decir unos segundos a fuego fuerte, por un lado, para sellarlo (cerrar los poros) y otro poquito por el otro lado, para sellar bien ambos lados.

Fijaos: lo que más se dice es:

- **Muy poco hecho**

O:

- **Vuelta y vuelta**

Claro que también puedes decir **“muy poco cocido”** o **“muy poco asado”**, pero se dice mucho más: **“muy poco hecho”**, **“vuelta y vuelta”** y **“muy crudo”**.

El color:

Este “filete vuelta y vuelta” va a la mesa con una fina capa exterior tostada y marrón, pero todo el interior está crudo, es rojo intenso y sangra.

La textura:

Si se presiona con un dedo sobre el filete, cede con facilidad. Si apretamos ligeramente el filete, no ofrece resistencia, está blando y suave cede.

“Muy poco hecho”, o “vuelta y vuelta” sería, en inglés:

- Extremely rare steak

O:

- Very rare

O:



- Either rare

O:

- Blue rare

O:

- A row steak

Y en francés sería:

- "Très saignant".

II/

- Poco hecho

El punto de cocción:

Un filete poco hecho tiene una capa exterior marrón un poco más gruesa que el anterior; el exterior -unos milímetros- está asado, pero el interior está muy jugoso y poco hecho, y añadiremos que el centro del mismo está crudo. Tiene como tres capas de asado: la primera, muy tostada, la segunda -finita-poco hecha, rosa y la tercera, el centro, rojo, crudo.

El color:

La costra tostada exterior es color marrón oscuro; la fina capa de debajo, rosada; y una gruesa franja central, roja, cruda.



La textura:

El filete poco hecho tiene una textura tierna y melosa, ya que si lo presionas con un dedo, cede toda la parte central.

Este tipo de filete en inglés es:

- Rare

Y en francés:

- Saignant

IIa/

- Medio-rojo

Le llaman así en algunos sitios. Un filete medio-rojo está a medio camino entre el poco hecho y el medio. Es un filete jugoso, con un centro pequeñito crudo, con más parte rosa que roja-cruda, y con el centro blandito. En inglés sería un steak medium-rare.



III/ - Al punto

El famosísimo "medium" o "medio" es el filete al que en España llamamos comúnmente "al punto". Es verdad que hay gente que dice: "Lo quiero medio", pero mucha más gente lo pide "al punto".

El punto de cocción:

Un filete al punto es un filete en su punto, es decir, en su punto medio de asado, entre crudo o muy asado, en el medio, al punto.

"Al punto" quiere decir que no está muy hecho, pero tampoco crudo, ni lo uno ni lo otro.

El color:

Marrón y tostado por fuera y rosado por dentro. El centro, depende de los restaurantes. En alguno le dejan un fino centro crudito; en otros, todo el interior es rosa. Aunque en la mayoría de los sitios, cuando lo pides "al punto" te lo sirven rosado por dentro.

La textura:

Si presionas con un dedo sobre este filete, verás que apenas cede, que ofrece bastante resistencia a tu dedo, cede poco.

En inglés es:

- Medium

(Warm, pink center)

En francés es:

- Au point



IV/ - Tres cuartos

Esta terminología se usa sobre todo en Hispanoamérica, y es la que señala un punto de asado, o de grill, del filete entre el "a punto" y el "muy hecho", es decir, es un filete bien pasado por la plancha o por el grill, con el exterior marrón oscuro -tostado-, una franja marrón debajo, y una franja rosada en el centro.

Está más cocido que un filete al punto, pero menos que el muy asado. No suelta nada de sangre.

Ya os digo que en España se oye pocas veces pedir un filete tres cuartos, pero os lo comento por ser muy común en numerosos lugares del Cono Sur. En inglés sería el "medium-well".

V/ - Muy hecho

Un filete muy hecho está un buen rato a la plancha, o al grill, o en la sartén. A las personas que lo piden no les gusta la carne cruda, les gusta muy cocinada, muy pasada por el fuego.

El punto de cocción:

El filete muy cocido, o muy asado, es un filete muy hecho. Lo que más decimos aquí, en España, "muy hecho", esta expresión es la que mejor entenderá



un camarero español para saber que quieres un filete muy pasado, bien cocido.

El color:

Es un filete marrón, marrón oscuro en su exterior, y marrón claro por dentro, pero ni rojo, ni rosado, sólo marrón claro porque toda la carne está cocinada, está hecha del todo, muy hecha, no queda nada crudo en su interior.

La textura:

Es la cocción que más endurece la carne. Si presionas un filete muy hecho con un dedo, verás que ya no cede, que está durito, que ofrece resistencia al tacto, ahora sí.

En inglés es:

- Well done
(Hot, fully cooked)

Y en francés es:

- Bien cuit

Bueno chicos, después de esta tesis doctoral sobre filetes (ja ja ja...), puntos de cocción, colores y texturas, hemos de recordar sobre todo que si queremos pedir un filete en español sin marearnos y enteramente a nuestro gusto, tenemos que recordar las tres maneras básicas, que son:

- **Poco hecho**
- **Al punto**
- **Muy hecho**



Y que si queremos **matizar** más después de leer este podcast sobre filetes (mmmm, qué ganas de un buen filete con patatas fritas...), podemos pedirlo:

- **Muy poco hecho o vuelta y vuelta**
- **Poco hecho**
- **Medio-rojo**
- **Al punto**
- **Tres cuartos**
- **Muy hecho**

En fin, que Dios nos pille confesados, porque como demos con un camarero a quien no les gusten las complicaciones, puede traernos un trozo de carne cruda de la cocina, o un bistec como una suela de zapato.

Ay, esto es divertido, cuando un bistec o un filete de carne está horrible, re-seco, duro y que no puedes ni cortarlo con el cuchillo, se dice que está **como una suela de zapato**; buena comparación, ¿no?

Bueno, pues lo dicho, si el sitio no es muy sofisticado, recordemos los tres grados de la combinación básica (poco hecho, al punto y muy hecho) y... ¡marchando que es gerundio!

Si, por el contrario, creemos que "**sobre gustos no hay nada escrito**" (bonito refrán, ¿verdad?) y que uno tiene derecho a pedir el punto de su filete con todo lujo de detalles, acude a la clasificación "universitaria" (ja ja ja ja...) y pídelo con un castellano florido lleno de matices.

Por eso, cuando Luisa dice:

- **Yo lo quiero al punto**

La camarera dice:



- **Muy bien, hecho por fuera y rosadito por dentro**

Para indicarle a Luisa que la ha entendido y sabe cómo quiere su carne: hecha por fuera y rosada, rosadita por dentro.

Cuando le pregunta a Paco:

- **¿Y usted, señor?**

Él contesta:

- **¿El filete? Poco hecho, vuelta y vuelta**

En este caso, la camarera quiere saber si **lo quiere muy crudo o simplemente poco hecho**, por eso precisa un poco, precisamente usando esa palabra clave, **crudo**:

- **¿Crudito, entonces?**

Y Paco asiente:

- **Sí, muy poco hecho**

Este "**muy**" añadido al poco hecho (muy poco hecho), es para indicar que **le gusta vuelta y vuelta, muy crudito**.



Bien, dejamos a nuestros amigos degustando sus respectivos filetes, cada uno a su gusto, y esperamos que vosotros podáis pedir el vuestro, en español, sabiendo muy bien lo que pedís.

Escuchemos ahora el diálogo entre Paco, Luisa y la camarera del restaurante, y practiquemos con todas estas frases:

- Camarera: Hola, buenos días, ¿qué van a tomar los señores?
Luisa: Yo quiero una ensalada mediterránea y un filete con verduras a la plancha
Paco: A mí, tráigame una lasaña y un filete con patatas fritas
Camarera: ¿Qué les traigo para beber?
Paco: Luisa, ¿te apetece vino?
Luisa: No, prefiero cerveza, si no te importa
Paco: Por supuesto que no, lo que te apetezca. Yo tomaré una copa de tinto de Rioja
Camarera: Así, una copa de Rioja tinto y una cerveza
Luisa: Y un agua mineral sin gas muy fría
Camarera: Muy bien. Díganme, señores, ¿cómo quieren el filete?
Luisa: Yo lo quiero al punto
Camarera: Muy bien, hecho por fuera y rosadito por dentro. ¿Y usted señor?
Paco: ¿El filete?, poco hecho, vuelta y vuelta
Camarera: Crudito, entonces
Paco: Sí, muy poco hecho
Camarera: De acuerdo, en seguida les traigo los primeros



* * * * *

Bien, amigos, gracias por escucharnos y por ser fieles a nuestra cita con cada nuevo podcast. Estamos contentos de poder seguir ayudándoos un poquito a repasar y mejorar vuestro español. Os enviamos, desde aquí, nuestros mejores deseos: ¡qué os vaya bien, que os vaya estupendo! Hasta prontito y cordiales saludos desde Barcelona. Adiósosos.

<http://www.spanishpodcast.org>

info@spanishpodcast.org