

DECÁLOGO

PARA LA BARBACOA PERFECTA

1 Utiliza buenas herramientas de trabajo

Primer paso: una buena barbacoa. No es necesario que realices una inversión muy elevada pero, lógicamente, con una barbacoa de calidad obtendrás un mejor resultado en menos tiempo. Completa tu kit con unos buenos accesorios como un delantal, una piedra y un guante, y ya tendrás todo lo necesario para comenzar.

2 Emplea buena materia prima

El uso de productos de primera calidad garantizará el mejor resultado de tu barbacoa ya sea de carne, pescado o verdura.

3 Planifica el orden de cocinado

Es importante tener claro qué alimentos requieren más tiempo de cocción y cuáles menos. Organiza tu menú para saber qué alimentos sacar primero como aperitivo y cuáles como plato estrella o guarnición.

4 Atempera la carne o el pescado antes de su cocinado

Es recomendable sacar los alimentos del frigorífico o congelador con tiempo suficiente para que se encuentren a temperatura ambiente en el momento del cocinado. Esto es lo que garantiza que la carne mantenga toda su jugosidad y sabor.

5 Asegúrate de que la barbacoa ha alcanzado la temperatura correcta

Poner los alimentos a cocinar antes de que la barbacoa haya alcanzado su temperatura óptima no va a ahorrar tiempo y sí que va a conllevar peores resultados. Afortunadamente, las barbacoas de gas son más rápidas alcanzando la temperatura óptima.



TEKA

6

Aprovecha la tapa de la barbacoa

Cocinar empleando la tapa es uno de los secretos menos conocidos de la barbacoa que te permitirá obtener una comida más tierna, jugosa y deliciosa, ahorrando tiempo y gas y consiguiendo un increíble sabor a barbacoa.

7

Controla la temperatura y la llama

Una de las claves del cocinado de barbacoas es aportar la temperatura correcta a cada alimento de manera constante. Uno de los errores más frecuentes es aplicar demasiado calor al cocinar y chamuscar los alimentos. Las barbacoas de gas nos aportan una mayor estabilidad en la temperatura.

8

No manipules los alimentos

Un error muy común es manipular en exceso los alimentos, darle varias vueltas durante el cocinado, pinchar o cortar para ver el punto de cocción, o abrir y cerrar la tapa constantemente. Cuanto menos manipules los alimentos, mejor se cocinarán y mantendrán su jugosidad y temperatura constante.

9

No todos los alimentos son aptos

La elección de las carnes y su tipo de corte es otro de los pasos que se aprende a dominar con la práctica. Podemos cocinar cualquier tipo de carne en una barbacoa, pero unas serán más aptas que otras, y le sacarás su máximo sabor y jugosidad.

10

Mantén la barbacoa siempre limpia

Es importante que empieces a cocinar con la barbacoa perfectamente limpia. Si no se realiza una limpieza correcta, pueden encontrarse restos de comida pegados en la parrilla de alguna barbacoa anterior.



TEKA