

BARBACOAS

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 01:16 - Última actualización Viernes 20 de Enero de 2012 12:31

Las verduras frescas resultan perfectas para acompañar las comidas a la parrilla. Se pueden poner patatas con piel, pimiento, tomate, berenjena, cebolla, calabacín... que pueden ser ensartados en pinchos a modo de brochetas, acompañándolo todo de ensalada. Para que la barbacoa o parrilla sea un éxito hay varios factores que se deben tener en cuenta.

Situación

Por motivos de seguridad, la parrilla hay que colocarla siempre sobre una superficie firme y nivelada, para que una vez encendido el fuego no se pueda volcar. También es preciso mantenerla alejada de los setos, árboles o de cualquier otro objeto que pueda prender fuego con una chispa. Y buscar siempre zonas resguardadas de las corrientes de aire.

El Fuego

Hasta que no se alcanza un calor uniforme no se debe comenzar a asar. Cuando se consigue lo que se debe hacer es colocar la parrilla o el espetón a una distancia en la cual el fuego no sea muy agresivo. Una vez la parrilla a punto, se coloca la carne y se espera pacientemente a que se vaya haciendo.

Cuanto más gordo sea el trozo de carne más lejos del fuego hay que ponerlo para que no se queme por fuera mientras su interior permanece crudo. Cuanto más fino sea hay que colocarlo más cerca de las brasas. En el caso de las costillas es mejor poner primero la parte del hueso.

Cosas que no hay que hacer

No hay que poner la carne sobre la parrilla fría, si no que la parrilla debe estar caliente, si está fría la carne se adherirá a ella.

BARBACOAS

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 01:16 - Última actualización Viernes 20 de Enero de 2012 12:31

No hay que salar hasta el final, debido a que los cristales de la sal común revientan por causa de la acción del fuego y se suelta agua, que al no poderse evaporar, estropea el emparrillado.

No hay que olvidar que una de las características principales de un buen asado a la parrilla es la ligera carbonización de las grasas junto con la caramelización de los azúcares y esto solamente se consigue teniendo cuidado para que el fuego no lo arruine todo. Es importante evitar que los alimentos entren en contacto directo con el fuego.

Elegir una buena carne

Hay que elegir una buena carne, ya sean chuletas de cordero, o tiras de costilla de ternera cortadas al estilo argentino, o butifarras, o morcillas, o salchichas...

Los mejores cortes de carne son los cortes que proceden del lomo, de los cuales los más conocidos son el entrecot y chuletón. La parte inferior del lomo constituida por la falda y por el costillar son también muy indicadas. En Argentina y Uruguay al costillar se le llama asado de tira y es muy apreciado, así como también lo es la entraña. En Argentina, también se utiliza el llamado baby beef que se obtiene del solomillo de vaca o buey y que viene a pesar unos 200 gramos.

Verduras de acompañamiento

Las verduras frescas resultan perfectas para acompañar las comidas a la parrilla. Puede poner patatas con piel, pimientos untados con aceite de oliva, tomate, berenjena, cebolla, calabacín... que se pueden ensartar en brochetas, acompañándolo todo de ensalada.

Las hierbas aromáticas que mejor condimentan estos platos son el tomillo, romero, orégano, albahaca, y el hinojo... Las salsas más idóneas son la salsa mayonesa, alioli, bearnesa, y mojo verde.

BARBACOAS

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 01:16 - Última actualización Viernes 20 de Enero de 2012 12:31

TRUCO Aromatizar las brasas

Para mejorar el sabor de las comidas a la parrilla, se añade a las brasas aromatizantes naturales como hierbas aromáticas (tomillo, albahaca, romero, salvia, hinojo...) o especias como por ejemplo canela en rama.

SALSA BARBACOA Preparación

Se mezcla un poco de mostaza, de sal, de pimentón, de cebolla rallada, y de ajo picado y las mismas cantidades de vinagre, de azúcar morena, de aceite y de tomate ketchup