

PREPARADOS PARA LA BARBACOA



ELEGIR BARBACOA

GASTROFUN BARBACOA PORTATIL

Elegir la barbacoa de tamaño adecuado, donde quepan más o menos brasas será fundamental según el número de comensales. Si es pequeña, deberemos cocinar mucho tiempo y se enfriarán los alimentos, y si es demasiado grande consumiremos mucho carbón para pocas piezas de carne o verduras.

mini



GASTROFUN BARBACOA PORTATIL MINI

Unas buenas brasas, carbón vegetal de calidad y vigilar el tiempo de asado de cada alimento es esencial para una barbacoa perfecta.

Las brasas deben quedar bien distribuidas por la zona y sin llamas ni humaredas.

LA ESTRELLA, CARNE DE CALIDAD

Es la estrella de las barbacoas porque al cocinarse en contacto directo con la parrilla y el carbón adquiere un sabor y olor irresistible.



Habrà que elegir diferentes tipos de carnes, aunque la de cordero y cerdo son las más habituales. Prueba a introducir ternera o pollo, ¡daran variedad y enriqueceran tu barbacoa!

LOS UTENSILIOS CORRECTOS

- Parrilla: el más importante. Para cada tipo de comida hay uno diferente: las clásicas para marcar carne y las llamadas besugueras para pescado.

para pescado

GASTROFRESH BARBACOA PESCADO



- Pinzas: para darle la vuelta a la carne o pescado cuando sea necesario. Recomendamos no dar la vuelta nunca con un tenedor pues al perforarla perdería parte de sus jugos.



- Atizador o pala: nos ayudará a mover las brasas y avivarlas para subir la temperatura cuando sea necesario.

- Guante: si queremos llevar a cabo las maniobras de cocinado con seguridad debemos utilizar unos guantes para evitar quemaduras o las manos quedarán expuestas al intenso calor de la barbacoa.

LA SALSA BARBACOA

Salsa de sabor ligeramente ahumado para acompañamientos de carne asada. Cebolleta, pimentón, ajo, tomate, azúcar, aceite de oliva, sal y pimienta están entre sus ingredientes principales. Si la haces casera le darás un toque especial a tu barbacoa.

Y... NO HAY QUE OLVIDAR DIVERTIRSE

