

Barbacoa diferentes combustibles, diferentes sabores.

Barbacoa una viaje al sabor en el que el fuego y sus matices cobran un papel destacable.

Diferentes Combustibles, Diferentes Sabores.



Con la llegada del verano, llegan las barbacoas. Para todos aquellos que os gusta deleitaros con el sabor de una buen Beef a la brasa o tal vez una dorada sobre la barbacoa os diremos que habéis elegido el portal idóneo, donde trataremos de informar de todas las últimas tendencias en Barbacoa..

Hacer los alimentos sobre la brasa es todo arte que conlleva diferentes tipos de técnicas en función del alimento que vamos a cocinar.

Cada maestrillo tiene su librillo eso es lo que afirma el refrán, y cada aficionado a la barbacoa tiene el suyo, pero nunca esta de más el aprender nuevos conceptos y técnicas empleadas por los mejores parrilleros de nuestro país.

Actualmente se esta empezando a comercializar diferentes combustibles en función del alimento que vamos a preparar. Y la verdad es que los resultados que se consiguen son dignos de saborear.

Al tradicional carbón vegetal se van sumando diferentes combustibles como las mazorcas de maíz, la cáscara de piña o los inigualables sarmientos de vid.



El carbón vegetal es la estrella sin duda de los combustibles para barbacoa y la utilización de un carbón de calidad es fundamental par conseguir una buena brasa. Actualmente el pata negra de los carbones vegetales es el carbón vegetal de encina y el codiciado quebracho blanco argentino. Este tipo de carbones solo se consigue en carbonerías y distribuidores de carbón para restaurantes. El que ofertan los centros comerciales y gasolineras esta fabricado en hornos de chapa con madera blandas como el eucalipto, con lo que el resultado final, debido a su falta de poder calorífico y su escasa durabilidad es que cocemos la carne y no la asamos. El uso de leña como la encina o el roble es una buena alternativa, si no tenemos carbón de calidad, aunque deberemos de esperar un poco más de tiempo hasta conseguir que la leña se convierta en Brasa.



La otra alternativa, si deseamos asar carne, es el uso de sarmientos de vid.

La utilización de sarmientos de vid es tradicional en la zona de la Rioja Española y sin duda el sabor que aporta a la carne es inigualable a ningún otro combustible. Un truco efectivo utilizado por los restaurantes es preparar una cama de carbón, sobre la que podemos preparar todo tipo de alimentos y añadir sarmientos de vid unos minutos antes de colocar la carne si deseamos obtener el sabor del sarmiento. A través de los sarmientos ha corrido la savia que hace posible el fruto del vino, esto hace que al proceder al asado, el sarmiento aporte unos matices de sabor excepcional.

Las mazorcas se utilizan para cocinar alimentos que no necesitan el aporte de calorías excesivas como son las verduras a la brasa. El perfume que aporta la mazorca, su brasa continua hace que podamos obtener todo el sabor de nuestra verduras y hortalizas sin tener que chamuscarlas.

La cáscara de piña esta siendo utilizada para Aumar pescado, del mismo modo que sucede con los sarmientos unos momentos antes de colocar el pescado sobre la parrilla, añadimos cáscara de piña sobre la cama de carbón y obtenemos un sabor y un acabado que merece la pena probar

Noticia de www.fuegoterapia.es

Adquiere estos productos en www.lacarboneria.es y www.fuegomarket.com