

## Llegan Los Primeros Smokers A España

---

**De la mano de ERRETAOLA S.L llegan a España las primeras barbacoas Smokers que seguramente serán desconocidas para muchos de vosotros.**



*Modelos para uso particular y semiprofesional*

Y no llega cualquier Smoker, llegan las genuinas BARBACOAS SMOKER HORIZON ganadoras de infinidad de premios en EEUU.

¿Pero que es un Smoker?

Un Smoker es mucho mas que una simple barbacoa, además de ser un horno es un ahumador, de hay su genuino termino Americano.

Con el smoker las prisas se dejan a un lado, cocinar con el smoker es aprender a disfrutar de la cocina con fuego en todas sus vertientes. Con estos ahumadores podemos asar piezas grandes como grandes costillares, cochinitos o cualquier alimento de grandes dimensiones tanto en su horno como en su parrilla.

Pero la función principal que caracteriza a estos aparatos es la posibilidad de ahumar los alimentos, es decir añadir la esencia o perfume de la madera elegida a las viandas.

Veamos como funciona un Smoker:

Estas barbacoas tienen tres partes principales:



*Detalle de un Smoker por dentro*

La cámara de combustión que es donde se coloca el carbón vegetal y la madera que servirán para ahumar los alimentos y el horno que es donde propiamente realizaremos el asado.

La temperatura del asado se regula a través de unas llaves de apertura que hay en el lateral de la cámara de combustión. A mayor entrada de aire caliente mayor será la temperatura.

La tercera parte de estas poderosas barbacoas es el grill o parrilla. En el grill y con las ascuas del carbón podemos conseguir magníficos platos, pero sin duda el plato estrella del smoker son las costillas a la brasa.

Costillas que se preparan con sabrosas salsas BBQ o ligeramente sazonadas con mostaza son algunos de los ejemplos de recetas que podemos hacer sobre un Smoker.

En España ya existen dos fabricantes de renombre que comercializan pequeños Smokers de dimensiones reducidas y que no están teniendo el reconocimiento que se merecen, pero sin duda ERRETAOLA ha tenido el acierto de comenzar a comercializar e incluso alquilar estas genuinas BBQ que en poco tiempo van a causar furor en España como ya esta pasado en Alemania.

Se comercializan en diferentes dimensiones y prestaciones, tanto para uso particular como para uso profesional.

Yo destacaría las de uso profesional por sus dimensiones y el espectáculo visual que conllevan estas macro barbacoas.

Instalar una de estos Smokers en una terraza de verano o en un club social, cocinando a la vista tipo cocina espectáculo "show cooking" es la

garantía de un lleno absoluto para su local.



*Smoker de uso profesional Horizon de venta en España*



*Smoker de tres cuerpos, para grandes eventos*

El formato para particulares, el de menores dimensiones no solo llamara la atención visual en su jardín de sus comensales, cuando comprueben las prestaciones culinarias que se consiguen con ellas, le será difícil no tener visita cada fin de semana.



*Modelo Classic 16*

Para más información sobre estos Smokers:  
<http://erretaola.com>

NOTICIA DE [www.fuegoterapia.es](http://www.fuegoterapia.es)  
Cómpralo en [www.fuegomarket.com](http://www.fuegomarket.com)