

LOS MEJORES CORTES DE CARNE PARA BARBACOA

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 01:13 - Última actualización Jueves 05 de Enero de 2012 13:18

LOS MEJORES CORTES DE CARNE PARA BARBACOA



Tanto la carne de vacuno, como la carne de cordero y la del cerdo, ofrecen piezas y cortes que son especialmente adecuados para que la barbacoa sea un gran éxito.

LOS MEJORES CORTES DE CARNE PARA BARBACOA

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 01:13 - Última actualización Jueves 05 de Enero de 2012 13:18

Del **cerdo**, las piezas más adecuadas para hacer a la barbacoa son las costillas o la panceta. Además, una opción muy interesante es probar los diferentes cortes del cerdo ibérico, especialmente el secreto, la presa o incluso la pluma, ya que a causa de su elevada grasa infiltrada es ideal para este tipo de cocinado, debido al caramelizado que se produce en la parte externa de la pieza al recibir una intensa fuente de calor.

Del **cordero** destacan las chuletas, tanto las chuletas de costillar como las de pierna y de paletilla, para lo cual es más adecuado el cordero recental, que para este uso es preferible que al lechal, además de ser más económico. Una de las carnes de cordero más adecuadas es el "Cordero Merino de la Dehesa", nueva marca de garantía que avala la procedencia y la cría en las dehesas extremeñas a base de leche materna y pastos y también avala la pureza de la raza merina de los corderos. Es una de las mejores carnes para cocinar a la barbacoa, por su excelente nivel de grasa infiltrada y su sabor intenso y agradable.

En lo que respecta a la carne de **vacuno**, las mejores piezas para barbacoa son el entrecot, el chuletón y el solomillo. Otros cortes, importados desde Argentina, son la entraña, que destaca por su ternura y jugosidad, el asado de tira, y el vacío.

Forma de preparación

La carne debe estar fuera de la nevera dos horas antes de prepararla para que, al hacerla, no se quede fría por dentro. Antes de colocarla en las brasas, hay que asegurarse de que la superficie de contacto esté muy caliente y a una altura de no más de tres o cuatro centímetros, para darle un golpe de calor fuerte que logre sellar los poros de la carne y evite la salida excesiva de jugos. Posteriormente se puede elevar hasta 5 o hasta 6 centímetros dependiendo del punto deseado. Si después de un rato de cocción al pinchar la carne aún sale sangre es que le falta tiempo para hacerse.

LOS MEJORES CORTES DE CARNE PARA BARBACOA

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 01:13 - Última actualización Jueves 05 de Enero de 2012 13:18

En cuanto a la sal, la mejor es la sal en escamas. El momento idóneo para añadirla es en la segunda vuelta o incluso tras ser cocinada. Es conveniente quedarse escaso con la sal ya que si hay alguien al que no le guste la carne muy sabrosa, la carne acepta bien añadirla después, y así queda la carne al gusto de todos. Otra opción son las especias que le dan un toque apetitoso a la barbacoa, como romero, tomillo, etc.

El tipo de barbacoa

El secreto del sabor de la barbacoa es que la carne está en contacto con el hierro de la barbacoa y al variar la altura de la parrilla, le da el toque perfecto sin que haya interferencia de sabores. Así se consigue un tostado superficial crujiente que es muy difícil de conseguir con otro tipo de cocinado.

Una de las claves para que la barbacoa sea un éxito es la selección de la barbacoa. Las más recomendables son las de gas o las barbacoas que emplean material vegetal, como leña o carbón vegetal, porque consiguen una potencia de fuego alta que ayuda a poder obtener el mejor resultado para la carne. En cuanto a la leña, las mejores son las maderas con un poder calorífico lento, que proceden de árboles de crecimiento lento como son la encina o el roble. También son buenas la madera del naranjo o los sarmientos de las vides. Si no se tiene madera, se puede hacer la barbacoa con carbón o incluso con cualquier combustible neutro.

Trucos para una buena barbacoa

" Seleccionar 3 ó 4 cortes de carne procedentes de una o más especies

" Empezar a preparar la barbacoa tres horas antes del momento en que se va a consumir la

LOS MEJORES CORTES DE CARNE PARA BARBACOA

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 01:13 - Última actualización Jueves 05 de Enero de 2012 13:18

carne

" Mantener el fuego en un lado de la barbacoa, por ejemplo se puede reservar un cuarto de la superficie total de la barbacoa, mientras se prepara la carne, por si se necesitara después. El poder calorífico de las brasas, nunca con la llama viva, debe ser alto, aproximadamente de unos 300 °C para que la carne no resulte seca.

" En tiendas especializadas se pueden encontrar virutas de madera, que proceden de las barricas de roble y castaño en las que se almacenan vinos dulces, las cuales si son añadidas a las brasas en el momento que se va a empezar a preparar la carne, le dan un toque aromático