

RECOMENDACIONES PARA LA BARBACOA PERFECTA

- 1- Mantener la carne fuera de la nevera unas **2 ó 3 horas antes de cocinarla**.
- 2- Asegurarse de que la **parrilla está muy caliente** antes de poner la carne.
- 3- No comenzar a cocinar hasta que **las brasas no estén blanquecinas y sin llama**.
- 4- Utilizar **sal gorda**: las brasas durarán más tiempo y provocarán menos humo.
- 5- Añadir la sal **en la segunda vuelta** o justo antes de retirar la carne.
- 6- **Separar las piezas grandes de las brasas** para que se hagan a fuego lento y evitar que se quemen por fuera y queden crudas por dentro.
- 7- Dar un toque especial a la carne añadiendo a las brasas **tomillo, romero, salvia o hinojo**.
- 8- **No pinchar los alimentos** como los chorizos, salchichas, morcillas, etc, ya que perderán el jugo y se quedarán más secos.
- 9- Para **cocinar costillas, hay que hervirlas** durante una hora previamente. Después de secarlas bien, es positivo untarlas salsa barbacoa.
- 10-En el caso de **las brochetas de carne** es conveniente no untarlas en aceite o mantequilla, sino **en salsa de tomate, mostaza o hierbas aromáticas**, que formarán una costra sabrosa y conservarán todo el sabor.