

CONSEJOS: CÓMO PREPARAR UNA 'MARBACOA'

Mantén la piel y cocina el salmón o el bacalao noruego por ese lado

- ✓ Utiliza papel de aluminio sobre la parrilla a modo de "papillote" para protegerlo del fuego
- ✓ Mezcla el Salmón Noruego o el Bacalao con verduras y aprovecha la versatilidad de las "brochetas", el "papillote" y otras propuestas. Siéntete libre de crear y experimentar
- ✓ Humedece una tabla y cocina el pescado sobre ella
- ✓ Puedes utilizar hojas frescas para colocar el pescado y evitar que reciba excesivo calor de las brasas
- ✓ En general, recuerda siempre controlar bien la temperatura de la Marbacoa para evitar que un exceso de temperatura pueda estropear el pescado

