



Técnicas para asar a la barbacoa en una cocina profesional

Asar a la barbacoa se ha convertido en mucho más que hacer hamburguesas a la parrilla. Redescubre algunas de las técnicas básicas.

Probablemente ya te has dado cuenta, pero asar a la barbacoa se ha convertido en mucho más que cocinar hamburguesas en una barbacoa. Le da un toque extra de sabor a los platos y no solo los de carne. Redescubre algunas técnicas básicas sobre cómo asar a la barbacoa. ¡Es increíble lo que puedes hacer con una barbacoa!

Experimentamos con la comida a través de cinco sabores básicos: dulce, salado, agrio, amargo y umami. Estos se denominan sabores básicos, porque otros sabores consisten en combinaciones de éstos y aromas. Sin embargo, el sabor de la barbacoa no se puede clasificar. Se podría definir como el sexto gusto básico. El sabor de la barbacoa se está volviendo cada vez más común en la gastronomía y se usa como un verdadero condimento. Los chefs de todo el mundo siempre buscan una experiencia total de sabores complejos, independientemente del estilo de cocina. Aromatizar platos con hierbas y especias puede favorecer esta experiencia, pero también se puede agregar el sabor de la barbacoa a los platos.

¿Carbón o briquetas?

Hay dos grupos opuestos de especialistas en barbacoa: los amantes de las briquetas y los fanáticos del carbón.

Briquetas:

- son piezas comprimidas de carbón.
- alcanzan su temperatura más lentamente.
- quema durante más tiempo.

Carbón:

- alcanza una temperatura más alta, de forma más rápida y es más limpio.

El sabor a menudo se atribuye a la madera utilizada, como Hickory o Mesquite. Pero la ciencia nos dice que el verdadero sabor no está en las briquetas o el carbón ... sino en la grasa que se derrite y gotea sobre las brasas, junto con los jugos de carne. Esto provoca humo, y éste proporciona el sabor típico de barbacoa. En otras palabras, no se trata tanto de cuál es el mejor combustible, sino de cómo usar mejor el sabor de la barbacoa en la cocina.

Diferencia entre ahumar y barbacoa?

¡Donde hay humo, hay sabor! El humo de la madera proporciona sabores ricos y en capas. No hay reacción entre goteo de grasa y jugos de carne y brasas calientes durante el ahumado. Por lo tanto, el sabor es diferente. Puedes crear sabores ahumados en la barbacoa cuando lo usas como un ahumador. Al asar a la parrilla con calor indirecto, puede ahumar y cocinar grandes porciones de alimentos a bajas temperaturas.

Algunas maneras de sacar más provecho a tu barbacoa:

1. ASADO A LA BARBACOA

Para hacer un buen asado a la barbacoa, puedes asar rabo de buey en la barbacoa. El sabor típico de la barbacoa será absorbido por la carne. El ramillete de hierbas le da un toque fresco a la salsa, la carne proporciona el aroma de la barbacoa. En resumen: una gran base para tu creatividad. ¡Donde hay humo, hay sabor!

2. NATA AHUMADA

Para infundir nata al humo, es mejor usar “smoke dust”. Extiéndalo sobre las brasas. Coloca la nata en una bandeja y ponla en la rejilla para carne. Cierre la tapa de la barbacoa, de lo contrario perderá mucho sabor y aroma. La grasa de la nata absorberá el sabor a humo. La nata ahumada, nata infundida al humo, se usa tanto en platos calientes como salsas, sopas y gratinados.

3. AHUMAR AL HENO

Ahumar al heno da a tu producto una dimensión extra. El reto es añadir un delicado sabor ahumado pero que no domine. Para un sutil sabor ahumado, es vital ahumar de forma breve. Coloca el heno en la barbacoa con el producto y cierre la tapa inmediatamente. El humo asegurará que el sabor del heno sea absorbido lentamente por el producto.

4. COCCIÓN INDIRECTA DE CARNE Y PESCADO

Es difícil imaginar una barbacoa sin carne ni pescado. Con una “picanha” de ternera, por ejemplo, son los jugos de carne carbonizados los que le dan a la carne su verdadero sabor a barbacoa. También puedes asar trozos más grandes de pescado y carne con calor indirecto. Colócalos lo más lejos posible del calor radiante directo. Puedes controlar la temperatura con la abertura de ventilación. Asar a la parrilla con calor indirecto es ideal para cocinar a baja temperatura.

5. ASAR CARNE DE MANERA EFICIENTE

Precocinar la carne tiene una gran ventaja: alcanzará la temperatura central deseada antes de que la corteza exterior se seque o se queme y el interior no esté crudo. Esta es la técnica recomendada para trabajar de manera eficiente. Te permite servir costillas de cerdo perfectamente jugosas rápidamente, por ejemplo. Precocina las costillas al baño maría a 67 ° C (aproximadamente 36 horas). Esto proporciona el equilibrio ideal entre sabor, textura y control de temperatura. ¡Funciona para muchos tipos de carne!

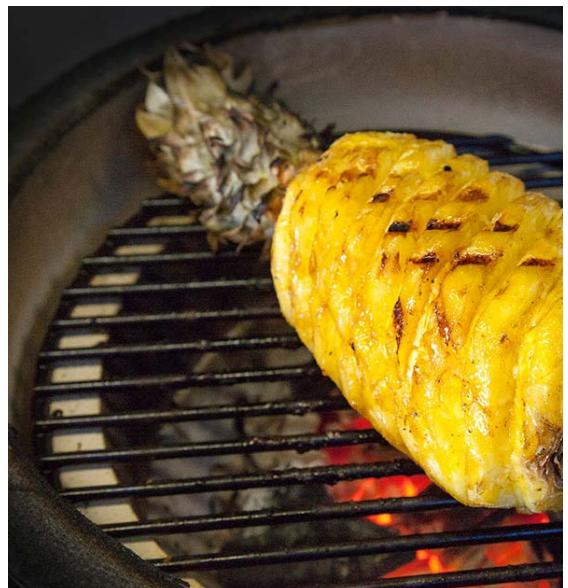
6. VERDURA Y FRUTA A LA BARBACOA

Las verduras y frutas preparadas en un horno clásico a menudo tienen un sabor neutro. Necesitan condimentos con hierbas y especias. La barbacoa, por otro lado, resalta inmediatamente sabores y estructuras distintivas. Solo piensa en berenjena asada, piña asada o coliflor : ¡la barbacoa crea el sabor!

MÁS INSPIRACIÓN

¿Interesado en descubrir nuevos desafíos con la barbacoa? Explora tus habilidades con la barbacoa con estas nuevas recetas y experimenta los sabores ahumados de primera mano.

O elige un plato vegetariano y descubre cómo asar verduras a la barbacoa y que queden riquísimas. Además, aprende por qué tienes que poner en salmuera el pescado antes de asarlo y descubre cómo preparar un postre en la barbacoa. Con nuestra receta basada en Debic Crème Brûlée Bourbon, crearás un fantástico pudding de pan en poco tiempo.





Apio asado a la barbacoa con salsa de ajo, alcaparras y salsa de apio con natae

La barbacoa vegetariana está de moda. Prepara verduras como prepararías carne o pescado y verás que puedes crear sabrosas preparaciones con apio, por ejemplo. Mantén la temperatura de tu barbacoa a 180 °C para crear un horno con el sabor del carbón, por así decirlo. Es importante que el apio se cocine previamente en agua con sal y que lo humedezcas cada 10 minutos con la mezcla de miso y Debic Saltear & Asar, esto garantiza el delicioso sabor a umami.

PREPARACIÓN

Apio asado

Lavar el apio en agua hasta que se haya ido toda la arena. Cocinar en agua y sal durante 90 minutos. Mezcla Debic Saltear & Asar con el miso. Calentar la barbacoa a 180 °C. Colocar el apio en la barbacoa indirectamente o en una sartén de hierro fundido hasta que se dore. Engrasar cada 10 minutos con la mezcla de miso.

Puré de ajo

Asar todo el ajo en la barbacoa hasta que esté suave. Limpiar y poner en una batidora, todo junto con la nata para obtener un puré suave. Pasar al final por un colador fino.

Salsa de apio

Pelar el apio, cortarlo en trozos del mismo tamaño y mezclarlo con Debic Saltear&Asar. Colocar en una sartén de hierro fundido y asar en la barbacoa hasta que estén suaves. Engrasar cada 5 minutos para obtener el perfecto color marrón dorado. Cuando esté cocido, agregar los ingredientes a una batidora junto con el caldo de verduras. Batir hasta que esté suave y reservar para un uso posterior. Hervir la nata Debic Culinaria Original y reducir hasta que quede ligada. Agregar las hierbas y mezclar todo hasta que quede suave. Pasar por un colador fino y mezclar ambos componentes juntos. Reducir hasta obtener la textura de una salsa y agregar sal al gusto.

Aceite de apio

Agregar el aceite y el apio en una batidora y mezclar durante 30 minutos. Pasar por un colador fino y verter el aceite en una botella.

MONTAJE

Cortar el apio en trozos del mismo tamaño y disponerlo en los platos. Decorar con el puré de ajo y terminar con el apio, alcaparras, sal y aceite.



10 RACIONES

Apio asado

1 apio
100 ml de Debic Saltear & Asar
50 g de miso
sal

Puré de ajo

200 g de ajo
100 ml de Debic Nata 35% para Montar y Cocinar
sal

Salsa de apio

Base

500 ml de caldo de verduras
200 g de apio
50 ml de Debic Saltear & Asar

Nata

500 ml Debic Culinaria Original
20 g de perejil
30 g de apio

Aceite de apio

400 ml de aceite de girasol
100 g de apio

Adornar

100 g de alcaparras
10 g de apio
10 g de sal Maldon



Lubina a la plancha con salsa de chorizo con nata, puré de maíz ahumado, polenta y crujiente arroz de paella

La lubina es un pescado muy fácil de preparar en la barbacoa. Primero pon el pescado en salmuera para que tenga una estructura agradable y se ase mejor en la barbacoa. La salsa es especialmente importante en este plato. No es una salsa estándar y lleva algo de tiempo, pero sin duda es una explosión de sabor.

PREPARACIÓN

Lubina

Filetear la lubina y poner en salmuera con el agua con sal durante 30 minutos. Enjuagar con agua y secar con una toalla.

Polenta

Cocinar la polenta en agua y la nata Debic Culinaria Original durante 10 a 15 minutos (el tiempo de cocción depende de la polenta, siempre leer la etiqueta). Agregar Debic Saltear & Asar y sal al gusto. Enrollar en papel de aluminio formando una salchicha y dejar enfriar.

Puré de maíz ahumado

Ahumar los granos de maíz en la barbacoa durante 1 hora. Agregar a la batidora con la Debic Nata 35% y la mantequilla. Batir los ingredientes y pasarlos por un colador fino. Agregar el jugo y la cáscara de la lima y sazonar al gusto con sal.



10 RACIONES

Lubina

10 lubina
1 l de agua
60 g de sal

Polenta

60 g de polenta precocida
120 ml de agua
120 ml **Debic Culinaria Original**
50 g de **Debic Mantequilla Tradicional**
50 ml de **Debic Saltear & Asar**

Puré de maíz ahumado

1 kg de granos de maíz congelados
500 ml de **Debic Nata 35% para Montar y Cocinar**
100 g de **Debic Mantequilla Tradicional**
2 limas
sal



Salsa de chorizo con nata

Asar las cabezas de langostinos en la barbacoa y agregarlas al caldo de mariscos. Dejar en infusión durante 30 minutos y pasar por un colador fino. Limpiar las alcachofas de Jerusalén y mezclarlas con Debic Saltear & Asar. Cocinar en la barbacoa a 180 °C. Agregar a la batidora junto con el caldo de mariscos. Batir hasta que quede suave y pasa por un colador fino. Cocer el chorizo, la cebolla, el azafrán y el ajo con Debic Saltear & Asar durante 2 minutos y agregar la nata Debic Culinaria Original. Dejar en infusión durante 30 minutos. Mezclar los dos componentes y reducir a una salsa. Agregar sal al gusto.

Arroz de paella crujiente

Hervir el caldo de pescado y agregar el ajo, el pimentón en polvo y el azafrán. Dejar en infusión durante 30 minutos y pasar por un colador fino. Cocinar el arroz en el caldo y colar cuando esté cocido. Secar a 60 °C durante 6 horas y freír hasta que quede crujiente en el aceite de arroz a 200 °C. Escurrir sobre una toalla de papel.

Adornar

Cortar el chorizo a brunoise y freír en una sartén caliente hasta que esté crujiente. Escurrir sobre una toalla de papel.

MONTAJE

Asar la lubina en el lado de la piel durante unos minutos y agregar sal al gusto. Asar el maíz tierno en la barbacoa. Calentar el puré de maíz ahumado colocar en los platos. Cortar la polenta en trozos del mismo tamaño y freír en el con Debic Saltear & Asar. Terminar los platos con la salsa, el arroz, el chorizo y el berro de borraja.

Salsa de chorizo con nata

Base

500 ml de caldo de mariscos
100 g de cabezas de langostinos
100 g de alcachofa de Jerusalén
50 ml de **Debic Saltear & Asar**

Salsa a la nata

500 ml **Debic Culinaria Original**
1 cebolla blanca picada
2 dientes de ajo picados
150 g de chorizo, cortado en trozos del mismo tamaño
0,5 g de azafrán

Arroz crujiente de paella

125 g de arroz basmati
250 ml de caldo de pescado
1 diente de ajo
½ cucharadita de pimentón ahumado en polvo
0,5 g de azafrán
500 ml de aceite de arroz

Adornar

150 g de chorizo
10 maíz tierno
berro de borraja



Pudding de pan de azúcar con mango

Una sorprendente técnica para elaborar pudding de pan con Debic Crème Brûlée en la barbacoa que es muy fácil de preparar. Por supuesto, el pan de azúcar también puede ser reemplazado por otro tipo de pan, como el pan que quedó del día anterior. Se pueden hacer variaciones de este plato reemplazando el mango con manzana y pasas o agregando callets de chocolate.

PREPARACIÓN

Pudding de pan

Cortar el pan de azúcar en trozos de 3 cm y poner en un recipiente. Agregar Debic Crème Brûlée Bourbon quedando el pan bien cubierto. Cubrir con papel de aluminio y reserve por una noche. Llenar las tazas con el pan y los trozos de mango y presiona bien. Termine con un poco de Crème Brûlée Bourbon y guardarlo en la nevera para su uso posterior.

Mango con salsa de chocolate

Calentar Debic Crème Brûlée Bourbon y agregar el puré de mango y el chocolate blanco hasta que todo se disuelva. Enfriar y verter en una manga pastelera y llenar los vasos.

MONTAJE

Calentar la barbacoa a 180 °C y colocar el pudding de pan en la barbacoa. Cocinar durante 15 - 20 minutos hasta que esté dorado. Enfriar durante 5 minutos. Cubrir con azúcar y quemar con un quemador de antorcha de gas. Servir con la salsa de mango y decorar con el mango deshidratado y el berro atsina.



10 RACIONES

Pudding de pan

1		Debic Crème Brûlée Bourbon
1 ½		pan de azúcar
1		mango

Mango con salsa de chocolate

500	ml	Debic Crème Brûlée Bourbon
200	g	de puré de mango
150	g	de chocolate blanco
30	g	de mango deshidratado
		berro atsina