

Què comprar en una barbacoa per obtenir els millors resultats

17/06/2022

Tots sabem que una de les millors coses de l'estiu són les barbacoes a l'aire lliure en bona companyia i la cançó de Georgie Dann, La barbecue. Guarda't aquesta llista de carns, peixos, verdures i trucs perquè la teva barbacoa sigui perfecta!

Millors carns per a barbacoa o graella

Si tenim una barbacoa en ment, en el primer que hem de pensar és quines carns comprarem perquè sigui tot un èxit.



El millor producte per rostir a la barbacoa és la carn de porc, concretament els talls com cansalada viada, botifarres, xoriço, xistorra o costelles. Si vols pujar el nivell del teu esdeveniment, pots incloure secret i [presa ibèrica \[https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/presa-iberica-eroski-seleqta-bandeja-aprox-250-g/281640 \]](https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/presa-iberica-eroski-seleqta-bandeja-aprox-250-g/281640), dues peces de carn catalogades com a productes exquisits, no sols perquè el seu preu sigui més elevat, si no pel seu sabor i textura.

Una altra de les carns que podem incloure és la de pollastre, en realitat és la més barata, popular i la millor si hi ha nens petits, perquè en uns 10 minuts per cada banda estaria més que llest.

Finalment, la joia de la corona, la vedella i la mitjana. Encara que per gaudir d'una bona mitjana no podem oblidar que la peça ha de ser de qualitat, no podem tirar-hi sal fins que no estigui gairebé cuinat i hem d'obtenir el punt de cocció perfecte.

Marinats i adobs

El gran debat a l'hora de fer la barbacoa és si posem un bon condiment a la carn o mantenim el seu sabor intacte, el que no és negociable és un bon oli i la sal gruixuda. Si guanya el debat la carn marinada, hauríem d'aprendre primer com s'adoba.

Per adobar la carn necessitem imaginació, espècies com a pebre, orenga, romaní, farigola, julivert, pebre roig dolç i algun element líquid com oli, vinagre, soia, mel, salsa de tomàquet, mostassa, suc de llimona o beguda alcohòlica. Una vegada barrejats tots els ingredients, ja podríem banyar o pintar el filet de carn.

Marinar pollastre per a la barbacoa

El pollastre és una bona carn per marinar, perquè es potencia el seu sabor i dona com a resultat una carn molt sucosa.

Hi ha diverses maneres per marinar el pollastre, potser la més fàcil i tradicional és assaonar-lo amb una mescla de sal, pebre i suc de llimona. Una altra opció pot ser afegint-li all, una mescla d'espècies o algun marinatge més elaborat com salsa barbacoa, chimichurri, teriyaki o la que et proposa Chef Caprabo per a les seves [broquetes de pollastre marinat](#) [/shared/.content/recetas/338-Brochetitas-de-pollo-marinado.html] amb romaní, farigola, julivert, olives, llimona, vinagre de sidra i oli d'oliva.

Adobar la carn per a la barbacoa

Cal tenir present que cada peça de carn té el seu sabor, per això és fonamental saber quin marinat funciona millor.

El porc, per exemple, accepta molts tipus d'adob, el més resultón és l'americanada de costellam a la barbacoa o el [costellam lacat amb mel i soia](#) [/shared/.content/recetas/322-Costillar-de-cerdo-lacado-con-miel-y-soja.html], només hauríem de banyar la carn amb l'adob, deixar reposar i començar a cuinar amb la part de l'os cap al foc.

Un altre must en les barbacoes són les broquetes morunes, siguin de porc o de xai. El més fàcil és [encarregar-les](#) [/sites/caprabocom/es/ofertas-y-promociones/encargos/index.html] i comprar-les ja preparats en les carnisseries de Caprabo, perquè la recepta d'aquest adob no és que sigui més complicada que els altres, però és que es necessiten molts ingredients.

Com triar les verdures per a la barbacoa

Si la graellada és de verdures, també haurem de triar les millors o les que ofereixin més possibilitats perquè ens quedin uns plats exquisits.

Les més top són les patates i els pebrots, podríem afirmar amb totes les lletres que no existeix barbacoa sense aquests dos productes, encara que sigui com a acompanyants de la carn. De prop li segueixen la panotxa, l'albergínia, el carabassó, els espàrrecs, el tomàquet, les carxofes o els xampinyons.

A l'hora de fer la graellada de verdures, igual que la de carn, hem de tenir molt present el temps de cocció de cadascuna d'elles, ja que si les posem totes alhora, algunes quedaran crues i altres massa fetes.

Barbacoa de peix, quin peix triar i com preparar-ho

Un altre imprescindible de l'estiu són les graellades de peix, sobretot els enfilalls de sardines, que fan gust de vacances, sol, sorra, platja i sud.

La varietat de peix més comú a l'hora de fer una barbacoa és el peix blau, siguin sardines, salmó, tonyina o verat, per la seva suculència davant les brases. Encara que no són els únics que queden així, el polp, el llobarro i l'orada queden cruixents per fora i molt saboroses i sucoses per dins.

No ens oblidem que, ja que tot el veïnat o pati quedarà amb olor de peix, podem cuinar una mica de marisc abans que se'ns apaguin les brases.

Si tens una barbacoa aviat, no t'oblidis d'encarregar la carn, la verdura o el peix a qualsevol supermercat Caprabo!