

## Cómo preparar una barbacoa económica y deliciosa con productos de proximidad

30 abr 2026

*¿A quién no le apetece una barbacoa cuando llega el buen tiempo? Da igual si es en patio, terraza o balcón. Si quieres saber cómo preparar una barbacoa catalana económica, sigue leyendo.*

### Carnes de proximidad: sabor auténtico y confianza total



Si no hablamos de una barbacoa vegana, la carne debe ser de calidad, porque será la base de todo.

Haz la lista de la compra con lo que nunca falla en una buena parrilla: butifarras, costillas, pollo o las brochetas de carne con verduras.

Y si además eliges las carnes locales de Caprabo con el sello Welfair, que certifica su origen y garantiza que han sido criados bajo los criterios del [bienestar animal](/sites/caprabocom/url/bienestaranimal/) [ /sites/caprabocom/url/bienestaranimal/ ], le sumas a tu barbacoa un extra de calidad y trazabilidad.

### Verduras de temporada: equilibrio y caramelización natural

No sabemos si todo el mundo estará de acuerdo con esta afirmación, pero las verduras son necesarias en una barbacoa, aunque sea para equilibrar un poco la cantidad de carne y hacerte la digestión más llevadera.

Las verduras de temporada que mejor funcionan en la barbacoa son las alcachofas, los espárragos verdes, las cebollas, los pimientos, la berenjena o el calabacín. Las brasas le dan ese punto ahumado y jugoso que las hace tan irresistibles.

Aprovecha todas las ofertas de Caprabo para llevarte [verduras de proximidad](#) [ <https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2059698-frescos/2059710-verduras-y-hortalizas/> ], y así sin darte cuenta obtienes dos beneficios: más sabor y apoyo a los productores de aquí.

## Bebidas del territorio: acompañamiento sin romper el presupuesto

¡Nos faltan las bebidas! Aquí va una lista de opciones para no complicarte mucho la vida ni gastar de más.

Los clásicos que nunca fallan son las cervezas, tipo Estrella Damm o Moritz, con varias opciones incluso sin alcohol. Si quieres darle un toque más local a la barbacoa, añade el [vermut Espinaler](#) [ <https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/16615270-vermut-negro-espinaler-botella-75-cl/> ] para ir abriendo boca. Y no te olvides de llevarte alguna Daura, que siempre hay alguien que lo agradece.

Si sois más de vino, con la carne maridan muy bien opciones todoterreno como el [Clot d'Encís Tinto DO Terra Alta](#) [ <https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/16618415-vino-clot-dencis-negre-clot-encis-botella-75-cl/> ] o un Masía Freyó Syrah Tempranillo.

## Panes, salsas y complementos que completan la experiencia

La barbacoa empieza aquí: con unas patatas Espinaler, las aceitunas rellenas y unos embutidos de El Rebost de l'Avi mientras se van haciendo las brasas.

¡Y el pan! No puede faltar el pan. Un buen pan de payés con tomate o una barra rústica donde acabas metiendo la butifarra o mojando en la salsa romesco.

Y cuando crees que ya no puedes comer más... llega el postre: un sorbete para bajar la barbacoa, un [helado de vainilla y nueces de macadamia de La Fageda](#) [ <https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/13102249-helado-de-vainilla-nueces-de-macadamia-la-fageda-tarri> ] o un trozo de chocolate Jolonch para cerrar la comida perfecta.

## Truco definitivo de ahorro: planifica con el Club Caprabo

La lista de la compra no es pequeña, así que lo mejor es organizarse bien y hacer una compra inteligente para que el presupuesto no se dispare.

¿Cómo? Siendo del Club Caprabo, activando cupones descuento desde la app, aprovechando todas las promociones activas en carnes y bebidas y combinando frescos con productos de proximidad de La Nostra Terra.

# Una barbacoa con alma catalana y ahorro inteligente

Si sigues estas ideas no solo ganas tú, gana el comercio local, los productores de aquí y te sumas a una forma de consumo que cuida más del planeta. Además, la barbacoa te saldrá perfecta y a buen precio.

Atrévete a ser el nuevo anfitrión de lujo.



## El impacto positivo del producto local catalán en el territorio y en tu mesa [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00073.xml> ]

Comprar local no es una moda pasajera, es volver a hacer las cosas bien. Apostar por el producto local catalán significa ser consciente de lo que comes, apoyar a los productores y mantener vivo el entorno, la tradición y la cultura. Descubre aquí por qué elegir productos de proximidad en Caprabo marca la diferencia en tu cesta.