

Qué comprar en una barbacoa para obtener los mejores resultados

17 jun 2022

Todos sabemos que una de las mejores cosas del verano son las barbacoas al aire libre en buena compañía y la canción de Georgie Dann, La barbecue. ¡Guárdate esta lista de carnes, pescados, verduras y trucos para que tu barbacoa sea perfecta!

Mejores carnes para barbacoa o parrilla

Si tenemos una barbacoa en mente, en lo primero que tenemos que pensar es qué carnes compraremos para que sea todo un éxito.



El mejor producto para asar en la barbacoa es la carne de cerdo, concretamente los cortes como panceta, butifarras, chorizo, chistorra o costillas. Si quieres subir el nivel de tu evento, puedes incluir secreto y [presa ibérica](https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/presa-iberica-eroski-seleqtiá-bandeja-aprox-250-g/281640) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/presa-iberica-eroski-seleqtiá-bandeja-aprox-250-g/281640>], dos piezas de carne catalogadas como productos exquisitos, no solo porque su precio sea más elevado, si no por su sabor y textura.

Otra de las carnes que podemos incluir es la de pollo, en realidad es la más barata, popular y la mejor si hay niños pequeños, porque en unos 10 minutos por lado estaría más que listo.

Por último, la joya de la corona, la ternera y sus chuletones. Aunque para disfrutar de un buen chuletón no podemos olvidar que la pieza tiene que ser de calidad, no podemos echarle sal hasta que no esté casi cocinado y debemos obtener el punto de cocción perfecto.

Marinados y adobos

El gran debate a la hora de hacer la barbacoa es si ponemos un buen condimento a la carne o mantenemos su sabor intacto, lo que no es negociable es un buen aceite y la sal gruesa. Si gana el debate la carne marinada, deberíamos aprender primero el cómo se adoba.

Para adobar la carne necesitamos imaginación, especias como pimienta, orégano, romero, tomillo, perejil, pimentón dulce y algún elemento líquido como aceite, vinagre, soja, miel, salsa de tomate, mostaza, jugo de limón o bebida alcohólica. Una vez mezclados todos los ingredientes ya podríamos bañar o pintar el filete de carne.

Marinar pollo para barbacoa

El pollo es una buena carne para marinar, porque se potencia su sabor y da como resultado una carne muy jugosa.

Hay varias maneras para marinar el pollo, tal vez la más fácil y tradicional sea sazonarlo con una mezcla de sal, pimienta y jugo de limón. Otra opción puede ser añadiéndole ajo, una mezcla de especias o algún marinaje más elaborado como salsa barbacoa, chimichurri, teriyaki o la que te propone Chef Caprabo para sus [brochetitas de pollo marinado](#) [</shared/.content/recetas/338-Brochetitas-de-pollo-marinado.html>] con romero, tomillo, perejil, aceitunas, limón, vinagre de sidra y aceite de oliva.

Adobar la carne para la barbacoa

Hay que tener presente que cada pieza de carne tiene su sabor, por eso es fundamental saber qué marinado le viste mejor.

El cerdo, por ejemplo, acepta muchos tipos de adobo, el más resultón es la americanada de costillar barbacoa o el [costillar lacado con miel y soja](#) [</shared/.content/recetas/322-Costillar-de-cerdo-lacado-con-miel-y-soja.html>], solo tendríamos que bañar la carne con el adobo, dejar reposar y empezar a cocinar con la parte del hueso hacia el fuego.

Otro must en las barbacoas son los pinchos morunos, ya sean de cerdo o de cordero. Lo más fácil es [encargarlos](#) [</sites/caprabocom/es/ofertas-y-promociones/encargos/index.html>] y comprarlos ya preparados en las carnicerías de Caprabo, porque la receta de este adobo no es que sea más complicada que los demás, pero es que se necesitan muchos ingredientes.

Cómo elegir las verduras para barbacoa

Si la parrillada es de verduras, también deberemos elegir las mejores o las que ofrezcan más posibilidades para que nos queden unos platos exquisitos.

Las más top son las patatas y los pimientos, podríamos afirmar con todas las letras que no existe barbacoa sin estos dos productos, aunque sea como acompañantes de la carne. De cerca le siguen la mazorca de maíz, berenjena, calabacín, espárragos, tomate, alcachofas o champiñones.

A la hora de hacer la parrillada de verduras, al igual que la de carne, debemos tener muy presente el tiempo de cocción de cada una de ellas, ya que si las ponemos todas a la vez, algunas quedarán crudas y otras demasiado hechas.

Barbacoa de pescado, qué pescado escoger y cómo prepararlo

Otro imprescindible del verano son las parrilladas de pescado, sobre todo las espetadas de sardinas, que saben a vacaciones, sol, arena, playa y sur.

La variedad de pescado más común a la hora de hacer una barbacoa es el pescado azul, ya sean sardinas, salmón, atún o caballa, por su jugosidad ante las brasas. Aunque no son los únicos que quedan así, el pulpo, la lubina y la dorada quedan crujientes por fuera y muy sabrosas y jugosas por dentro.

No nos olvidemos que, ya que todo el vecindario o patio quedará con olor a pescado, podemos cocinar un poco de marisco antes de que se nos apaguen las brasas.

Si tienes una barbacoa en breve, ¡no te olvides de encargar la carne, la verdura o el pescado en cualquier supermercado Caprabo!