[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Zaragoza el 26/06/2019

# [Trucos para preparar la barbacoa perfecta, por barbacoas.top](http://www.notasdeprensa.es)

## Las barbacoas son la opción más recurrida para pasar un rato ameno en verano con familia o amistades. Para sorprender a los invitados de una barbacoa, la tienda online barbacoas.top enumera un listado de consejos a seguir para preparar una barbacoa deliciosa

Preparar una buena barbacoa no es tan sencillo como parece. El proceso más entretenido puede ser el de escoger los alimentos (carnes, verdura, etc.) pero también hay que tener en cuenta las brasas que se utilizan y el tiempo al que está expuesta la comida para que esté hecha en su punto. Las brasas pueden ser tanto de carbón vegetal como de leña. El carbón se hace brasa mucho más rápido que la leña y tiene una duración más larga, por lo que es muy recomendable su uso. Para encencer la brasa se utilizan pastillas o líquido inflamable; hay que usarlos en su justa medida para que posteriormente la comida no tenga un sabor fuerte a estos químicos. Es una buena idea tener todos los materiales preparados cerca de la barbacoa, junto a la comida, y empezar a calentar el fuego con antelación a la llegada de los invitados, para que esté todo preparado para cocinar en cuanto se sienten a la mesa. El orden en el que se cocinen los alimentos es un punto a tener en cuenta para no mezclar sabores. Primero se comienza por las carnes como el chorizo, morcilla, etc. que suelen tener un tiempo más largo de preparación. Posteriormente el pollo, que puede asarse a la vez que las guarniciones de verduras. Por último, hamburgesas y chuletas, que pueden asarse por ambos lados en unos 5-10 minutos. Las frutas también pueden incluirse en el menú de la barbacoa. La manzana asada es todo un acierto para preparar un postre ligero y aprovechar las barasas. En barbacoas.top disponen de una amplia variedad de barbacoas y accesorios. Las barbacoas más típicas para comprar son las barbacoas de obra, que son permanentes, y por otro lado existen las barbacoas de gas que pueden recogerse e instalarse cómodamente.

**Datos de contacto:**

Lara

+34000000

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/trucos-para-preparar-la-barbacoa-perfecta-por](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Entretenimiento Consumo Jardín/Terraza

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)