[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Zaragoza el 20/10/2021

# [Barbacoa dentro de casa por todobarbacoas.es](http://www.notasdeprensa.es)

## Una barbacoa es un utensilio portátil o de construcción que consta de una repisa en la que se coloca la leña o carbón encendidos y una parrilla metálica. Se usa para asar alimentos al aire libre colocados sobre la parrilla

¿Y si no se dispone de un espacio en el cual se puede hacer una barbacoa? Una barbacoa de interior es perfecta para preparar barbacoa dentro de casa sin humo ni olores. Se conoce también como bbq-indoor. Estas barbacoas son la solución para los días de intenso frío, y sobre todo para los que no disponen de un gran jardín o una estupenda terraza donde instalar una parrilla o barbacoa tradicional. Estas barbacoas no proporcionan a penas ningún tipo de humo ya que en el interior de ellas llevan incorporado un motor a pilas que mueve un ventilador. Su función es acelerar la combustión, de esta forma el carbón está listo en menos de 5 minutos. El cuerpo de la barbacoa se compone de acero inoxidable. En la parte superior se tiene que añadir un pequeño chorro de gel de bioetanol que es el encargado de iniciar la combustión. Una vez encendido el gel, se debe colocar el recipiente con el carbón. Cuando se coloca, solo quedará poner la rejilla, esperar unos minutos hasta que las brasas estén en su punto y empezar a cocinar. Se debe tener en cuenta que dependerá del tipo de carbón el poco humo que pueda generar la barbacoa. También se debe saber que al inicio de la combustión será cuando más humo salga, pero no hay que asustarse ya que solo durará unos pocos minutos. Se debe saber que los alimentos con mucha grasa generarán más humo, pero no por el carbón, si no por los propios alimentos que la grasa harán que produzca más humo. Una vez se tenga hecha la carne, para apagar las brasas se podrá hacer de tres formas distintas: La primera opción podría ser apagarlas con agua, pero esto generará mucho humo. La segunda opción podrá ser poner el ventilador a toda potencia para acelerar la combustión del carbón. Y la última opción podría ser dejar que se consuman por si solas con el ventilador apagado. Si la barbacoa se va a usar en el interior de una casa se recomienda optar por la opción de poner el ventilador al máximo para que se acelere la combustión manteniendo siempre la barbacoa debajo de una campana extractora. Estas barbacoas tienen una gran ventaja respecto a las barbacoas convencionales y es que se podrá regular la intensidad del fuego gracias al ventilador que llevan incorporado. Para ello solo se tendrán que subir las revoluciones del ventilador. Por fin se podrá hacer una barbacoa en casa. Se tenga o no se tenga terraza o jardín. Lo único a tener en cuenta es que obviamente los alimentos no conseguirán exactamente el sabor ahumado de la barbacoa ya que no estarán en contacto con el humo. El sabor de esta carne estará en un punto intermedio entre la barbacoa y la parrilla. Está comprobado que muchas personas no perciben la diferencia con una barbacoa original.

**Datos de contacto:**

Martya

677845396

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/barbacoa-dentro-de-casa-por-todobarbacoas-es](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Entretenimiento Consumo Jardín/Terraza

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

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