

Raimundo Sánchez aconseja cocinar en platos de barro y gres para conseguir el mejor churrasco

En Raimundo Sánchez son de buen comer y uno de sus platos favoritos es el churrasco y, además, opinan que prepararlo tiene su misterio

Aunque su preparación parece sencilla a simple vista, lo cierto es que hay algunos aspectos que se deben tener en cuenta, si no se quiere obtener una carne seca, demasiado cocinada o sin sabor.

#1.Elección de la carne

Un buen churrasco se logra primeramente haciendo una buena elección de la carne. Esta debe ser preferiblemente rosada y que cuente con una cantidad de grasa blanca que permitirá su cocción sin tener que hacer uso de aceite.

#2.Elegir la forma de cocción

Para que el churrasco conserve su sabor y jugosidad, en Raimundo Sánchez recomiendan cocinarlo en un plato de churrasco de barro o de gres. De esta forma se consigue que sea el sabor de la carne el que predomine.

#3.Condimentar el churrasco

Los grandes chefs, aconsejan salar la carne antes de asar, preferiblemente sal fina para piezas pequeñas y sal con agua para piezas grandes.

#4.El plato debe estar bien caliente

El plato de churrasco de gres o de barro debe estar bien caliente antes de asar la carne. Para ello, si a la hora de poner el corte este suena a cocción, está listo para cocinarlo. Debe untarse con la misma grasa del churrasco o aceite de oliva.

#5.Vuelta y vuelta

Otro consejo es no "marear" la carne, sólo hay que dar vuelta y vuelta para que se cueza bien, aunque hay quienes prefieren el churrasco no muy cocinado. El tiempo que se recomienda para cada lado del churrasco es de unos tres minutos, la idea de voltear es que la carne quede cocida de manera uniforme.

Una vez que esté al gusto del consumidor, sólo queda servirlo. Para ello no hace falta hacer uso de otro recipiente sino en el mismo plato de barro o de gres. En Raimundo Sánchez disponen de este tipo de platos que consiguen disfrutar al 100% del placer que brinda un buen churrasco.

Datos de contacto:

Raimundo Sánchez

918 41 52 88

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>