

AMIGO

APRENDE A **DOMINAR** EL BBQ



Antes de cocinar

1. Saca la carne del refrigerador 20-30 minutos antes para que se cocine de forma más uniforme.
2. Sazona con anticipación. Para cortes gruesos, la sal puede aplicarse entre 1 y 24 horas antes.
3. Seca la superficie con papel absorbente para lograr una mejor costra.



Manejo del fuego

1. Crea dos zonas de calor:
 - Zona caliente para sellar.
 - Zona menos caliente para terminar la cocción.
2. Evita cocinar todo el tiempo sobre fuego muy intenso, puede quemarse
3. por fuera y quedar cruda por dentro.



Durante la cocción

1. No pinches la carne con tenedores, usa pinzas para evitar que pierda jugos.
2. No la voltees constantemente. Una o dos veces suele ser suficiente.
3. Mantén la tapa cerrada la mayor parte del tiempo para conservar el calor.



COPAS
DE **AMIGO**

Sabores



**EL SECRETO DEL BBQ NO ES COCINAR MÁS
FUERTE, SINO COCINAR CON CONTROL**