

# SÁCALE EL MAXIMO A TU BBQ

Consejos que aseguran el sabor



## 1 PRECALENTAR LA PARRILLA

El tiempo ideal es de 10 a 15 minutos antes de colocar la carne. Este paso ayuda a que el asado se cocine parejo.



## 2 REPOSAR LA CARNE

Luego de sacar la carne de la parrilla debes dejarla reposar 5 minutos para que reabsorba los jugos naturales y quede más jugosa.



## 3 CONTROLA LAS ZONAS DE CALOR

Recuerda que la temperatura es importante para que la carne quede en su punto.





## **4 NO VOLTEES LA CARNE DEMASIADO**

El estar constantemente volteando las carnes evita que el cocido tenga consistencia, especialmente cuando cocinas hamburgers.



## **5 UTILIZA UNA TENAZA**

Voltear la carne utilizando el tridente puede hacer que se escape el jugo natural.



## **6 MANTÉN LA TAPA CERRADA**

Si los cortes son gruesos, trata de mantener la tapa de tu asador cerrada para que no se escape el calor, verificando siempre que la temperatura esté correcta.