

El arte de la brasa elige entre leña o carbón y marida con los mejores vinos

Noticias 24hs | 03-03-2025 | 16:40



Restaurante Can Borrell

El fuego ha sido desde siempre el alma de la cocina. Asar a la brasa es un ritual que resalta el sabor de los ingredientes y los envuelve en un aroma inconfundible. Pero surge la eterna pregunta: ¿es mejor la leña o el carbón? Aunque el carbón es práctico y fácil de encender, la leña aporta un plus de autenticidad, impregnando cada pieza con matices ahumados y un aroma que evoca tradición. En este punto, la que es de roble merece una mención especial. Su combustión lenta y uniforme permite un asado perfecto, y su humo aporta un sabor robusto que potencia las texturas sin enmascararlas.

En una brasería en Sant Cugat, el fuego es el protagonista y la paciencia es clave. La cocción con carbón exige tiempo y técnica, dos elementos esenciales para conseguir el punto exacto de la carne. Un buen asado se mide por su jugosidad y textura, desde el rojo intenso de un punto menos hasta la firmeza de un término medio, ideal para cortes con mayor infiltración de grasa. Para los amantes del sabor auténtico, la cocción a fuego lento con roble ofrece una experiencia culinaria superior.

El Mediterráneo, con su generosa variedad, brinda pescados perfectos para el asador. La dorada y la lubina, con su carne firme y sabrosa, adquieren un gusto excepcional cuando se cocinan al fuego lento. El rodaballo, con su textura mantecosa, se transforma en un manjar si se asa lentamente, dejando que el calor penetre sin resecarlo. No hay que olvidar el atún rojo, que con un sellado rápido sobre alcanza su máxima expresión de sabor.

Si la comida es la estrella, el vino es el mejor acompañante. Un buen maridaje realza los matices de un asado y convierte una comida en una experiencia. Para las rojas, las cepas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Syrah son las más recomendadas. Su cuerpo y estructura armonizan con la intensidad del fuego, sin opacar el sabor. Para los pescados cocidos de esta forma, los blancos con

crianza, como un Chardonnay o un Verdejo fermentado en barrica, equilibran la untuosidad del plato y aportan frescura.

En Restaurante Can Borrell, comentan: ¿Las verduras cocinadas de esta manera también han ganado popularidad por su sabor intenso y su textura inigualable?.

Este método de cocción, potencia los matices naturales de los vegetales, logrando un equilibrio perfecto entre el ahumado y el dulzor de cada ingrediente. Pimientos, berenjenas, calabacines y espárragos son algunas de las opciones más utilizadas en este tipo de preparación, que resalta la frescura de los productos sin necesidad de añadir excesivas grasas o condimentos artificiales.

Además de su atractivo gastronómico, las verduras cocinadas a la braserie representan una opción saludable y versátil para cualquier tipo de dieta. Al conservar mejor sus nutrientes y requerir menos aderezos para potenciar su sabor, se convierten en una alternativa ideal tanto para vegetarianos como para quienes buscan una alimentación equilibrada. En muchos restaurantes de cocina de autor, esta técnica se combina con emulsiones, salsas ligeras o hierbas aromáticas, ofreciendo platos sofisticados y llenos de contrastes que elevan la experiencia culinaria.

El arte de cocinar no es solo cuestión de fuego y técnica, sino de disfrute. Cada elemento, desde la leña elegida hasta el vino servido, suma a una experiencia que trasciende el simple acto de comer. En cada bocado se descubre el valor de la paciencia y el respeto por el producto. La cocina es un arte vivo, donde el calor, el humo y el tiempo trabajan juntos para crear sabores inolvidables.

[Autor: Redacción](#)