

Barbacoa de gas con piedra volcánica y su sabor ahumado irresistible

Noticias 24hs | 25-03-2025 | 10:47



Mercanet

En el ámbito de la cocina al aire libre, cada vez más personas buscan formas innovadoras de preparar sus alimentos. Esta forma de asar no solo es práctica, sino que también ofrece un sabor único que solo la piedra volcánica puede brindar, elevando la experiencia culinaria a otro nivel.

La barbacoa de gas piedra volcánica se ha convertido en una opción popular por varias razones. En primer lugar, su diseño permite una cocción uniforme y eficiente. A diferencia de las parrillas convencionales, donde el calor puede ser irregular, la piedra volcánica actúa como un regulador térmico. Esto significa que los alimentos se cocinan de manera más constante, evitando puntos crudos o quemados. Además, la piedra tiene la capacidad de retener el calor, lo que significa que se puede cocinar durante más tiempo sin necesidad de recargar combustible.

Uno de los aspectos más atractivos de este tipo de asador es el sabor ahumado que proporciona. La piedra volcánica, al calentarse, libera compuestos que añaden un sutil toque especial a los alimentos. Esto es especialmente apreciado por quienes disfrutan de carnes, verduras y pescados con un perfil de sabor más profundo..

En términos de costos, es importante señalar que, aunque la inversión inicial puede ser mayor que en otros modelos, los beneficios a largo plazo suelen justificar el gasto. Estos equipos son duraderos y requieren menos mantenimiento, lo que ahorra dinero a lo largo del tiempo. Los beneficios de usar una no se limitan únicamente al sabor y la eficiencia. Este tipo de parrilla también es más amigable con el medio ambiente en comparación con las de carbón. Además, la facilidad de uso es otro de los puntos a favor de ésta.

En Mercanet, maquinaria de hostelería, comentan: "Con un simple giro de la perilla, es posible encenderla y comenzar a cocinar en cuestión de minutos. Esto la hace ideal para reuniones

familiares o encuentros con amigos, donde el tiempo es esencial?.

La versatilidad es otra ventaja significativa. Con una de éstas, se pueden preparar una variedad de platos que van más allá de las tradicionales carnes a la parrilla. Desde verduras asadas hasta pizzas, las posibilidades son casi infinitas. Es importante mencionar que, aunque la piedra volcánica ofrece un sabor único, también es fundamental saber cómo utilizarla adecuadamente. Conocer las temperaturas ideales para diferentes tipos de alimentos puede marcar la diferencia en el resultado final. Por ello, muchos usuarios optan por seguir recetas o guías que les ayuden a sacar el máximo provecho a su parrilla.

A medida que más personas descubren sus beneficios, se crea una comunidad entusiasta dispuesta a compartir recetas, consejos y trucos. Este intercambio de conocimientos no solo enriquece la experiencia de asar, sino que también fomenta la conexión entre amigos y familiares en torno a la mesa. Al final, lo que realmente importa no es solo el plato que se sirve, sino las memorias que se crean en torno a él. Así, cada asado se transforma en una oportunidad para disfrutar de buena compañía y de una deliciosa comida.

Autor: Redacción