

RECOMANACIONS PER A LA CARN (La Pampa)

Consells

- Abans d'extreure la carn, talli una cantonada de l'envàs i deixi escórrer el suc.
- Deixi la carn fora de l'envàs durant uns 20 minuts, amb el que aconseguirem l'òptima tendresa i sabor. En entrar en contacte amb l'aire, la carn recuperarà el seu autèntic color vermell.
- Una vegada obert l'envàs, recomanem consumir la carn en 3 dies. Sinó, filetejar-la i congeilar-la embolicada en paper film, mai alumini.
- Sempre abans de cuinar-la, la carn ha d'estar a temperatura ambient. Mai cuinar-la freda, acabada de treure de la nevera.
- Mai salar la carn abans de cuinar-la. La sal en cru fa perdre suc.

A la planxa

- Utilitzi una planxa especial per a carns (acanalada)
- Ruixi la planxa amb només unes gotes d'oli d'oliva. La carn no ha de fregir-se. Pot també untar la planxa amb un tros de greix de la pròpia carn.
- Posi la carn durant un parell de minuts amb la planxa molt calenta (així aconseguim segellar la capa exterior i que no perdi sucs) i després baixi el foc al mínim.
- Quan a la part superior apareguin gotetes de sang, posi-li sal i doni-li la volta a la carn.
- Torni a pujar al màxim el foc durant un altre parell de minuts. Baixi de nou el foc al mínim i esperi fins que tornin a aparèixer les gotetes de sang. En aquest moment, la carn ja està cuinada.
- Consumir sempre calent, preferentment sense salses per poder gaudir plenament de l'autèntic sabor de la carn de "La Pampa".

A la brasa

- El nostre Restaurant "La Pampa" posa a la disposició de tots els seus clients i persones interessades, una sèrie de demostracions amb explicacions detallades per personal altament qualificat.

C/ Zaragoza, 1-3, local 23 (Can Bou) - 08860 Castelldefels

Tel. 93.634.20.16

www.castelldefels.com/tienda-lapampa

lapampa@castelldefels.com