

# Los trucos de la carne

Javier Capsir

## UN BUEN TRINCHADO

Lo primero que tienes que evitar al trinchar una pieza de carne ante los comensales son las salpicaduras. Para ello, es conveniente que pongas la pieza en una fuente y la salsa en un recipiente distinto. Una vez terminados todos los cortes, ya puedes volver a echar la salsa sobre él.

## HIGADO TIERNO

Si no quieres que el hígado se quede duro al freírlo, hazle unos pequeños cortes en los bordes antes de ponerlo en la sartén. También puedes ponerlo en remojo en leche una hora antes, quedará muy tierno.

## CORTADA EN EL MOMENTO

Siempre es preferible que te preparen la carne en el mismo momento que realizas la com-

pra, y te hagan filetes, rodajas o lo que desees de la pieza que tu has elegido. Si está ya limpia y colocada en bandejas, es más difícil comprobar su frescura y calidad.

## EL CORDERO MUY NUTRITIVO

La carne de cordero es la más nutritiva y de fácil digestión (sobretudo, si se toma con pan). Además de proteínas, aporta, vitamina B, fósforo y hierro. Favorece el crecimiento, está desaconsejada en caso de gota o insuficiencia renal.

## CARNE MUCHO MAS TIERNA

La carne guisada quedará más tierna si añades 2 o 3 cucharadas de vinagre al caldo de cocción.

Si rocías la carne de ave con zumo de limón antes de cocinarla estará mucho más tierna.

CONSEJOS ÚTILES PARA COCINEROS/AS NOVELES

## FRUITES



C/. SARAGOSSA, 21 • TEL. 964 426 016  
LES COVES DE VINROMÀ

Perruqueria

Sebastià

C/ Portalet, 16  
Tel. 964 42 60 51  
LES COVES DE VINROMÀ

# SERISTRAT

José Ángel Galbe Garcó



CAMISETAS



SUDADERAS



GORRAS

## SERIGRAFÍA EL MAESTRAT

- ARTÍCULOS PARA BODAS Y COMUNIONES •
- TARJETAS DE VISITA •
- RECLAMOS PUBLICITARIOS •
- REGALOS DE EMPRESA • CALENDARIOS •
- TERMOGRABADO • TRANSFER •
- SERIGRAFÍA TEXTIL • ROPA DE CAMUFLAJE •

IMPRESIONES EN TEXTIL Y PLANA  
EN TODA CLASE DE PUBLICIDAD  
Y EN TODA CLASE DE MATERIALES

CAMINO PALANQUES, 1 • 12185 LES COVES DE VINROMÀ (CASTELLÓN) • e-mail: seristrat@terra.es  
TEL./FAX: 964 42 61 07 • MÓVIL 689 93 39 57