

Directrices para Guisar Carne



El principio básico para guisar es una combinación de dorar y hervir a fuego lento. Con este proceso se logran dos cosas: cocinar la carne y producir salsa.

A continuación se presentan algunos procedimientos básicos que se pueden aplicar a las recetas más populares de carne guisada y que te ayudarán a que el resultado final sea de calidad.

1. Sazonar:

Puedes sazonar la carne antes de dorarla, o la carne puede absorber su condimento del líquido de cocción mientras se guisa. Pero recuerda que la sal en la superficie de la carne hace que tarde más en dorarse y las hierbas podrían quemarse. Se recomienda sazonar la carne una vez dorada y antes de guisarla.

2. Dorar:

Seca bien la carne antes de dorarla. En general, las carnes rojas se doran hasta adquirir un color más oscuro y las carnes blancas un color más claro, dorado.

3. Cantidad de líquido:

La cantidad de líquido a añadir depende del tipo de preparación y de la cantidad de salsa que necesitemos para servir. No uses más líquido del necesario, o el sabor será menos rico y menos concentrado.

Los guisos generalmente requieren alrededor de 2 onzas (60 ml) de salsa por porción, esto determina la cantidad de líquido necesaria. El tamaño de la olla debe permitir que el líquido cubra de un tercio a dos tercios de la carne.

Algunas carnes se estofan sin añadir líquido. Se doran y luego se tapan y la carne se cocina en su propio jugo que queda atrapado en la tapa de la cacerola. Las chuletas de cerdo se suelen cocinar así. Si las carnes asadas, salteadas o fritas se tapan durante su cocción, se convierten en un estofado.

4. Guarnición de verduras:

Las verduras que se sirven con la carne se puede cocinar junto con la carne, o por separado y se añaden antes de servir.

Si se utiliza el primer método, hay que añadir las verduras el tiempo suficiente antes del final de la cocción para que se cocinen bien, pero no demasiado.

5. Ajustar la salsa:

Puedes espesar el líquido de estofar con un roux (mezcla de harina y grasa) antes de la cocción (Método 2) o después de la cocción (Método 1). En algunos guisos, el líquido se deja sin espesar o es espeso de por sí, como la salsa de tomate.

1. Reducción.
2. Espesar con roux, beurre manie (mezcla a partes iguales de mantequilla blanda y harina, hecha en frío) u otro agente espesante.
3. Añadir una salsa preparada, como demi-glace o velouté.

Valoración:

