



TÉCNICA PARA BRIDAR Y SELLAR LA CARNE

No es sencillo de explicar con palabras, esta es una serie de maniobras que debes observar con mucha atención, porque difícil de ejecutar, no es.

- Empiezas rodeando la carne o el pescado en un extremo y le haces un nudo al hilo para facilitar la tarea restante.
- Luego llega el *"tour de main"* o juego de manos. Observa los gestos en el video.
- Es importante apretar bien el hilo con cada vuelta: la carne al cocinarse encogerá y si la has rellenado, la farsa se podría salir.
- Es recomendable no dejar más de 1 cm de distancia entre vuelta y vuelta de hilo. Bridas en sentido del ancho de la pieza y debes pasar al menos una vez el hilo en sentido longitudinal. Como en el video.
- Terminas con otro nudo.
- Pasas a sellar la carne en una sartén a fuego fuerte con un poco de aceite y mantequilla lo justo para que no se peque la carne.
- Debes dorarla sobre todas sus caras, no se trata de cocinarla, así que no te quedes mucho tiempo en cada lado, por eso lo hacemos con el fuego muy alto para tostar rápidamente la carne sin que el calor penetre más allá de la "costra".
- Ahora tu carne está lista para ir en la bandeja de horno y recibir aderezos y complementos.

¡A hornear!

Et voilà, bon appétit!