



COMERCIAL E INDUSTRIAL RIO VERDE LTDA.

ITALIA 1990 FONO/FAX 65-351569

www.salmonrioverde.cl rioverde@entelchile.net

PUERTO MONTT-CHILE

RECOMENDACIONES PARA COCINAR PESCADOS Y MARISCOS CONGELADOS

Pescado Congelado

Sí el pescado ha sido correctamente procesado, empacado y almacenado, el plato cocinado debería ser idéntico al de uno preparado a partir de un pescado fresco de buena calidad. El pescado congelado debe guardarse sólido y congelado hasta el momento en que se necesite.

Cocción del Pescado Congelado

Para mejores resultados, el pescado congelado deber ser cocido mientras todavía está congelado (antes que comience a botar agua). También puede ser cocido a partir del congelado adaptando un poco la receta y cocinando a una temperatura levemente inferior. Como regla general dejar cocinando 10 minutos extras por cada 2.5 cm. de grosor del trozo.

Descongelación del Pescado Congelado

Si se hace necesario descongelar el pescado, el método más satisfactorio es colocar el pescado o el trozo en el fondo del refrigerador (lugar más alejado del freezer), por algunas horas o durante toda la noche. NO DEJAR el pescado encima del mueble de cocina ya que su calidad se deteriorará fácilmente y el pescado desarrollará sabores desagradables muy rápidamente.

Descongelación del Pescado en Microondas

Este es un método únicamente válido para alimentos con volumen homogéneo (por ejemplo, lomitos, hamburguesas, etc.). Los productos que no tienen una forma uniforme estarán descongelados por las partes más finas y continuarán congelados en las áreas más gruesas (por ejemplo, una cola de pescado).

Descongelación del Pescado con agua fría

Es una forma válida solamente en congelados envasados al vacío y que se descongelan en su envase. No se recomienda para productos no envasados al vacío, ya que el pescado al entrar en contacto con el agua absorbería agua y perdería sus características de sabor y textura.

Mariscos Congelados

En Chile, los mariscos con concha se comercializan en estado fresco; solamente la carne de mariscos precocida se comercializa en estado congelado. En otros países, existen productos crudos congelados con concha (concha entera y media concha).

Recuerde que todos los mariscos Bivalvos (dos conchas) y Gastrópodos (Locos y Caracoles), se DEBEN CONSUMIR COCIDOS.

Cocción de carne pre-cocida congelada

El marisco ya cocido y congelado se debe descongelar en el refrigerador o a temperatura ambiente sobre un recipiente con rejilla. También se puede calentarlo al vapor directamente congelado, en el caso de que se vaya a consumirlo tibio y/o acompañado con algún tipo de salsa.

Para preparar marisco a la plancha, basta con sumergirlo en agua fría hasta que pierda la textura de congelado. Se debe cubrir el fondo de la plancha o sartén muy caliente con sal. El marisco, una vez escurrido, se coloca sobre ella y se cocina a fuego medio, vuelta y vuelta y para terminar se le añade un poco de aceite.

Cocción de Mariscos Crudos Congelados

El marisco congelado crudo necesita ser descongelado únicamente en el caso de que sea cocinado a la plancha o al horno. Como tiene cáscara, la opción de sumergirlo en agua fría y escurrirlo después es perfectamente válida.

Hervido o al vapor, el marisco crudo se cocina directamente; un método bastante eficaz es el siguiente : colocar al fuego un recipiente con agua junto con unas hojas de laurel y unas bolitas de pimienta negra entera. Cuando el agua hierva, se añade sal y el marisco congelado. Una vez cocido, se retira el marisco, se enfría con agua y hielo para detener su cocción y finalmente se escurre. Se puede guardar el líquido de cocción para otras recetas.

Para mayor información escríbanos a info@salmonrioverde.cl o visite nuestro sitio web: www.salmonrioverde.cl .-