GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Bodega de los Secretos explica el protocolo del marisco

Comunicados | 17/02/2022 | 00:00

El marisco es considerado uno de los lujos del mar. Estos tesoros culinarios abarcan infinidad de variedades, y a veces no se comen de manera protocolaria. No necesariamente todos deben comerse con cubiertos, ni tampoco todos se pueden comer con la mano… desde Bodega de los Secretos, el restaurante más romántico de Madrid, presentan una guía fácil y útil para comer marisco, con el fin de eliminar todas las dudas y ser un comensal de excepción

/COMUNICAE/

El marisco es considerado uno de los lujos del mar. Estos tesoros culinarios abarcan infinidad de variedades, y a veces no se comen de manera protocolaria. No necesariamente todos deben comerse con cubiertos, ni tampoco todos se pueden comer con la mano… desde Bodega de los Secretos, el restaurante más romántico de Madrid, presentan una guía fácil y útil para comer marisco, con el fin de eliminar todas las dudas y ser un comensal de excepción

Orden. Es muy importante conocer el orden en que se deben comer estos productos. En caso de encontrarse con distintos tipos de mariscos, hay que dar prioridad aquello que se puedan comer crudos, como las ostras, seguidos de los cocidos como las gambas, y por último degustar aquellos que estén cocinados, como el buey de mar.

Cubiertos. La mayoría de los mariscos pueden comerse sin ellos. Está socialmente aceptado comer el marisco con las manos, siempre que este lo permita. Por ejemplo, si sirven moluscos de un tamaño relativamente pequeño, se pueden en sus conchas. Sin embargo, moluscos como los mejillones, precisan del uso de tenedores de pescado, para poder extraer la carne de manera adecuada.

Piezas grandes. La langosta o el bogavante deben servirse junto a tenazas o cubiertos especiales que ayuden a romper las partes más duras. Lo ideal es que este tipo de mariscos llegue a la mesa trinchado de la cocina, esto ayudará a comerlo y aprovechar toda su carne.

Langostinos, gambas y cigalas. Lo ideal es ayudarse de cuchillo y tenedor, de pescado, para cortar la cabeza y después retirar la cáscara para sacar los lomos. Esta es sin duda la manera protocolaria de hacerlo, una pena para los más puristas pues no podrán sorber el jugo de las cabezas.

Cuidado con los ruidos. Está permitido comer gran parte de los mariscos con la mano, pero hay que prestar especial cuidado a los ruidos y la manera brusca de sorber los jugos, esto genera un ruido molesto que puede llegar a incomodar al resto de comensales.

Si el marisco llega limpio a la mesa, únicamente debe utilizarse el tenedor de pescado, tanto para comer como para trocear.

Toallitas impregnadas. Hay que usar este tipo de toallitas impregnadas de limón u otras esencias, para neutralizar el olor del marisco y limpiar las manos en profundidad después de comerlo.

Maridaje. Los vinos blancos son la mejor opción para el acompañamiento, vinos frescos e intensos. Además, el champán o los vinos espumosos rosados son el maridaje perfecto para los mariscos crudos, como las ostras o las almejas.

Acerca de Bodega de los Secretos

Bodega de los secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención su espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Sus paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas.

Su oferta gastronómica la componen entrantes de todo tipo, una exquisita selección de carnes, pescados y arroces y una deliciosa carta de postres para terminar cualquier comida o velada de la mejor de las maneras.

Calle de San Blas, 4, 28014 Madrid

914 29 03 96

www.bodegadelossecretos.com

Seguir en:

/bodegadelossecretos

@bodegadelossecretos

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/167105-bodega-de-los-secretos-explica-el-protocolo-del-marisco-.htm