

Revolución en los pescados: el triunfo del skrei

Noticias 24hs | 17-07-2023 | 14:13



bacalao

El skrei es un pescado que está teniendo un gran éxito en los fogones de los principales restaurantes internacionales ya que se ha convertido en una nueva estrella culinaria. Se trata de un tipo de bacalao del Océano Atlántico que migra desde el Mar de Barents, en el norte de Noruega, hacia las costas del país para desovar, siendo esta parte de su característica y diferenciación con respecto a otros tipos de bacalao que también tenían gran acogida en los mercados.

Además, su pesca se realiza de manera sostenible, lo que lo convierte en una opción popular para aquellos que buscan productos marinos responsables.

El skrei es muy bien valorado por su carne blanca, su sabor delicado, quizá incluso más sutil que en el caso de las otras especies, y su textura suave en el paladar. Apreciado por los chefs y amantes de la gastronomía, en especial de las recetas de pescado, sigue teniendo una gran demanda debido a su alta calidad y versatilidad en la cocina a la hora de plantear distintas formas de cocinado.

Se puede cocinar a la parrilla, al horno, frito o incluso crudo en forma de sashimi. Es decir, no limita su presentación a un solo tipo de plato sino que permite que los cocineros de los restaurantes, con el mismo ingrediente base, puedan plantear toda una semana con recetas que sorprendan a sus comensales. Su carne se presta bien a diferentes tipos de marinados, especias y salsas, lo que permite a los chefs experimentar con diferentes sabores y crear platos innovadores que hacen que cualquiera pueda degustarlo con gusto y sin necesidad de repetir presentación.

El skrei noruego se ha convertido en una de las opciones de pescado más buscadas en los mejores restaurantes de todo el mundo. Además, al ser su temporada limitada, ya que se pesca principalmente entre enero y abril, lo convierte en un producto especial y codiciado de medio año que sirve para especializar las cartas con su máxima frescura.

Definitivamente, el skrei de Noruega ha ganado popularidad en los mercados de fresco, convirtiendo a Noruega en el exportador perfecto, junto con el salmón, de la que se ha convertido ya en la nueva estrella culinaria.

?Su excelente calidad, su peculiar y único sabor y versatilidad en la cocina está haciendo que su demanda crezca de forma exponencial. Es un producto sostenible y valorado por chefs y amantes de la gastronomía en todo el mundo. De hecho, no hay restaurante con carta especial de pescado que no lo incluya durante su temporada de frescura. Si tienes la oportunidad de probarlo, seguramente disfrutarás de una experiencia culinaria excepcional ya que los chefs pueden lucirse con recetas originales y bien sabrosas? explican desde el restaurante Skrei Noruego.

Para contextualizar, sólo hace falta un dato: España importa más de 2300 toneladas del mismo.

Autor: Redacción