

Char ártico



Descripción:

La trucha ártica está estrechamente relacionada con el salmón y la trucha y tiene muchas características de ambos. Los peces carbonizados individuales pueden pesar 20 libras o más. Generalmente, el pescado entero de tamaño comercial pesa entre 2 y 5 libras. El color de la pulpa del carbón varía; puede variar desde un rojo brillante hasta un rosa pálido; sin embargo, la mayoría de los carboneros cultivados tienen un color de carne uniforme. La mayor parte del suministro mundial de trucha ártica se cultiva, principalmente en Canadá, Islandia y EE. UU., lo que convierte a la trucha ártica en una excelente opción de marisco respetuoso con el océano.

Cualidades para comer:

Arctic Char es un delicioso pescado de agua dulce con un sabor suave sin tener un fuerte sabor a pescado. Tiene una textura carnosa con pequeñas escamas. Su pulpa es rosada pero se cocina hasta quedar blanca. Arctic Char es adecuado para todos los métodos de cocción: escalfado, al horno, a la parrilla, ahumado o braseado.

El alto contenido de grasa y el sabor suave de la trucha ártica la convierten en una excelente opción para asar, asar o ahumar.

Alimentación: Los carboneros jóvenes se alimentan de invertebrados del fondo y los carbonillos más viejos y más grandes se alimentan de peces más pequeños.



INFORMACIÓN

NUTRICIONAL tamaño de

porción 5.5 oz. cruda 137 Calorías

Calorías de grasa

54 Grasa total 6,0 g Grasa saturada

1,56 g Colesterol 48 mg

Proteína 20,8g

Omega 3 1,41g

Métodos de cocina

Interrogatorio intenso

Asar

Fumar

Hornear

Cacerola fría

Escalfado

Manejo

El pescado entero debe envasarse en hielo en escamas. El pescado entero y los filetes deben almacenarse en una bandeja de drenaje en la parte más fría del walk-in. Los filetes también deben estar cubiertos de hielo, aunque con una barrera, para que el hielo nunca toque la carne.