

Estás en: » [Noticias](#) » Ver nota de prensa

Mariskito.com abre nueva sección en su web con secretos prácticos para preparar el marisco



¿Sabe abrir correctamente una Ostra o una centolla, o cocer un pulpo?: Breves “secretos prácticos” para disfrutar de los manjares gallegos. Mariskito.com abre una nueva sección para todos los usuarios con consejos útiles para preparar, presentar y disfrutar el marisco y pescado gallego. Muchos somos los que hemos disfrutado de buen marisco y pescado sentados a la mesa de un buen restaurante, donde nos traen el plato ya preparado y con una exquisita presentación, pero ¿cómo hacer para preparar estos productos en casa? Mariskito.com ha abierto una nueva sección llamada “Nuestras Recetas”, respondiendo a la demanda de muchos de sus clientes que en ocasiones preguntan cosas básicas acerca de la preparación del marisco o pescado.

Se trata sencillos consejos que pretenden servir de apoyo a quienes no son expertos en el arte culinario pero sí gustan de disfrutar de productos de primera calidad, ya que muchas veces a uno le asalta la duda sobre la cuestión más trivial justo en el momento de la preparación del plato: la cantidad de sal recomendada, los minutos de cocción, etc.

En la nueva sección “Nuestras Recetas” nos ofrecen unas breves pero prácticas pinceladas de cómo tratar el mejor marisco y pescado para disfrutarlo lo más posible. La manera de cocer un pulpo, ya sea fresco o congelado, cómo abrir una ostra, cómo partir una centolla, no sólo para no desperdiciarla, sino para una mejor presentación, o cómo preparar unos percebes son algunos de los “secretos prácticos” que Mariskito.com pone a disposición de los usuarios en su página web. Desde Mariskito.com nos comentan que poco a poco se irán añadiendo más contenidos a esta sección e intentar acercar el marisco y pescado fresco al consumidor final a través de la página web, “Nos gustaría que el usuario viese a Mariskito.com como su pescadería, al fin y al cabo le llevamos el mejor pescado a casa en las mejores condiciones, directamente desde las lonjas gallegas”, afirman desde Mariskito.com. El mejor Albariño, una empanada gallega o una Tarta de Santiago completan la oferta para el perfecto “menú a la Gallega”; todo esto Mariskito puede hacerlo llegar en 24/48 horas a cualquier punto de la Península y Baleares.

Mariskito.com, empresa registrada en Acambiode.comAcambiode.comEl directorio de empresas que intercambian.

Actualizada: 18/04/2006

www.noticias.com | [Ayuda](#) | [Contáctanos](#) | [Mapa del Site](#) | [Navegación](#)
[Colabora con Nosotros](#) | [Agencias de Comunicación](#) | [Regístrate Gratis](#) | [Acerca de Nosotros](#)
[Aviso Legal](#) | [Política de Privacidad](#) | [Información Legal](#)
[Aceptamos intercambios!](#)

