

Afirman que el salmorejo elaborado con robot es «más sano» que a mano



V. MERINO Un cocinero elaboraba ayer salmorejo con un robot de cocina

Martes, 28-10-08

EFE

CÓRDOBA. La elaboración del salmorejo con las nuevas técnicas robotizadas de cocina permite extraer mejor las propiedades gastronómicas y saludables de los elementos con los que se elabora este plato típicamente cordobés, que son pan, aceite de oliva, ajo y, especialmente, el tomate.

El catedrático de Anatomía Patológica de la Universidad de Granada, Raimundo García del Moral, que participó ayer en las Jornadas de Análisis y Divulgación del Salmorejo, explicó que si este plato se elabora con robot de cocina conserva todas las ventajas para la salud del aceite de oliva, ya que se mezcla mejor con los ingredientes y el cuerpo lo asimila mejor.

Además, señaló que estos robots permiten batir el tomate con la piel, que contiene «una gran cantidad de licopeno», un compuesto que previene el cáncer de próstata, mientras que la elaboración tradicional suprimía la piel del tomate.

García del Moral matizó que el salmorejo tradicional «era imperfecto» porque no había instrumentos de cocina que permitieran una elaboración «más saludable», ya que «se hacía a mano, con una emulsión deficiente y el pan muy poco trabado», mientras que ahora las nuevas técnicas de batida «consiguen una textura especial que es lo que lo hace universal y más sano».

El catedrático granadino acudió a Córdoba a las jornadas de análisis y divulgación del salmorejo cordobés, organizadas por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Córdoba (Acoreco), que reunieron a más de 170 asistentes y a destacados expertos en gastronomía de toda Andalucía.

Nuevas fórmulas

Sobre las jornadas, García del Moral afirmó que el objetivo es «ofrecer este producto al mundo para que se universalice y la gente empiece a hacer salmorejos creando nuevas fórmulas», porque su importancia es que «tiene una textura que se puede extender a otros vegetales además del tomate».

Por su parte, el presidente de Acoreco, Timoteo Gutiérrez, manifestó que con estas jornadas se pretende que, a partir de los cuatro ingredientes básicos, los asistentes puedan elaborar un plato «innovador» sumando otros ingredientes.