## Pásate a Fénix y Pásalo





Todos los resultados y la clasificación de la Liga

Iniciar sesión | Registrate



## El salmorejo que hacían las abuelas es menos sano que la completa de la completa del completa de la completa del completa de la completa del completa de la completa del completa de la completa del completa del completa de la completa de la completa del comple

EFE. 27.10.2008

Plato de salmorejo

El método tradicional propiedades del aceite Los robots de cocina p cuya piel contiene pro CONSULTA MÁS NO

El salmorejo que hacía nu que hace cualquiera de la las nuevas **técnicas rob**o propiedades gastronómic

este plato típicamente cordobés, que son pan, aceite de oliva, ajo y, especialmente, el tomate.

El catedrático de Anatomía Patológica de la <u>Universidad de Granada</u>, **Raimundo** García del Moral, que ha participado en las Jornadas de Análisis y Divulgación del Salmorejo, ha explicado que el salmorejo elaborado 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, ha señalado 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 ha matizado 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 salmorejo de antes se hacía con tomates sin piel. El de los robots tiene mejor textura y es más saludable El catedrático granadino ha acudido a Córdoba a las jornadas de análisis y divulgación del salmorejo cordobés, organizadas por la <u>Asociación de</u> <u>Cocineros y Reposteros de Córdoba (ACORECO)</u>, que han reunido hoy a más de **170 asistentes** y a destacados expertos en gastronomía de toda **Andalucía**. Sobre las jornadas, García del Moral ha

afirmado que el objetivo es "ofrecer este producto al mundo para que se universalice y la gente empiece a hacer salmorejos creando nuevas fórmulas", porque la importancia del salmorejo es que "tiene una textura que **se puede** extender a otros vegetales además del tomate, como la zanaboria o el



pistacho".

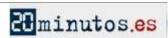
Por su parte, el presidente de Acoreco, **Timoteo Gutiérrez**, ha manifestado que con estas jornadas se pretende que, a partir de los cuatro ingredientes básicos, los asistentes puedan elaborar un **plato "innovador"** a través de la suma de otros ingredientes, porque "las fórmulas de elaboración son infinitas" y "es un plato universal que se puede comer en cualquier parte del mundo"

CONSULTA MÁS NOTICIAS DE CÓRDOBA

## Artículos relacionados

Los manjares de la gastronomía cordobesa

Ahora en portada...





Los etarras tenían explosivos y estaban "listos para atentar" La Policía desarticula un comando de ETA con cuatro detenciones.

Comentarios (16)



Schuster "confía" en Ramos y le perdona Comentarios (12)

VÍDEO <u>El polémico saludo de Raúl a Sergio Ramos</u>



Buscan al muñeco temerario que conduce este coche

Comentarios (46)

Su marido la secuestró 22 años: sólo la dejaba salir de casa para ir al trabajo



Noche de terror en la gala de 'Gran Hermano'

Comentarios (10)



'Saw', el terror con más éxito

Comentarios (1)







En busca del sueño americano

A.HERRERA <u>Comentarios (2)</u>

Más noticias en 20minutos.es Haz 20minutos.es tu página de inicio

**Anuncios Google** 

Fénix Directo Última Hora

Tu Coche a Todo Riesgo desde 300 € Tu Moto a Terceros desde 114 €

56 Comentarios