





« OIR AUDIO

Hoy Por Hoy

Carles Francino

Buscar

Apuestan por el salmorejo cocinado con robot porque es más sano que a mano

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 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 catedrático granadino ha acudido a Córdoba a las jornadas de análisis y divulgación del salmorejo cordobés, organizadas por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Córdoba (ACORECO), 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 zanahoria 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".

Publicada el Lunes, 27 de Octubre de 2008 por Redaccion

Radio Granada S.A. no se responsabiliza de los comentarios vertidos en esta página; son propiedad de quien los envió.

No se permiten comentarios anónimos, Regístrate por favor

Radio Granada S.A ® [2005]

Opciones

Imprimir esta noticia

Envía esta noticia a un amigo

Enviar Corrección



Emisoras on-line



radiogranada.es

- Inicio
- Identificarse
- Recomiéndanos
- Buscar
- Blogs

- Titulares del día
- Titulares en tu e-mail

- Envía tus noticias
- Emisoras
- Publicidad en radio
- La SER en mp3
- Foros de Opinión
- Sugerencias

Noticias en RSS

Publicidad web



- Archivo de Noticias
- Localia, hoy
- El Tráfico
- El Tiempo
- Sorteos y Loterías
- Páginas Amarillas
- Cartelera Cine
- Ayuda Psicológica
- Granada Cofrade

- Agenda: octubre'08
- Agenda cultural en TV!
- Chat
- ¿Quién nos visita?
- Tu Horóscopo
- Lista 40 Principales
- Teléfonos de Interés
- Líneas Bus Urbano
- Webs amigas