Catedrático de Anatomía Patológica

Un catedrático de la UGR apuesta por el salmorejo hecho 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 a Efe 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".

28/10/2008

Enviar noticia

| Siguiente Noticia |

Agente Forestal Andalucía
Oposiciones Agente Forestal de Andalucía. Centro en Granada
www.MasterD.es/OposicionesAndalucia

Listado De Cursos
Aprovecha Septiembre Para Apuntarte Al Curso Que Te Interesa
Busca Aquí
www.CanalCursos.com

Salmorejo
Platos cordobeses. Todas las recetas de la abuela.
www.ciao.es/Recetas_Salmorejo

La Cocinera Dist Oficial
Distribuidor Oficial de La Cocinera 0 % Interés + Regalos Especiales
www.hogarium.es

V V Anuncios Google

Más noticias

Callejear por Madrid, Barcelona, Valencia y Sevilla ya es posible con 'Street View' de