

Las verduras fritas con aceite de oliva son más saludables que cocidas



DIARIO MEDICO.COM

[Descargar](#)

[Diario Médico Orbyt](#)

Artículo de Food Chemistry



La fritura en aceite de oliva es la técnica culinaria que más aumenta la fracción fenólica de las hortalizas frescas, lo que supone una mejora de estos alimentos en el proceso de cocinado.

EUropa Press. Madrid | 23/06/2015 17:48

compartir

-
-



Regístrese gratis en Diariomedico.com

Está usted viendo una versión reducida de este contenido. Para consultar la información completa debe **registrarse gratuitamente**.

Tan sólo le llevará unos segundos.

[Regístrese gratis](#)

-

© Junio 2015 Unidad Editorial Revistas, S.L.U. Todos los derechos reservados.



La información que figura en esta página web, está dirigida exclusivamente al profesional destinado a prescribir o dispensar medicamentos por lo que requiere una formación especializada para su correcta interpretación. S.V.P. nº 712-L-CM concedida por la Comunidad de Madrid, autoridad competente en la materia, el 10 de junio de 1997.