

Alfarería Raimundo Sánchez ofrece consejos para cocinar en cazuelas de barro

Las cazuelas de barro consiguen esos sabores inigualables que recuerdan a la familia y a esos momentos que se han ido compartiendo a lo largo de los años

Cocinar con cazuelas de barro, de Alfarería Raimundo Sánchez, recuerda a esas tradiciones que no se olvidan, a las abuelas cocinando platos exquisitos en ollas de barro en los antiguos hornos de leña.

Actualmente, siguen existiendo las cazuelas de barro y ofrecen muchas ventajas respecto a las cazuelas metálicas en las que todo el mundo cocina hoy en día. Las técnicas de cocción han cambiado, además de que las personas cada vez tienen menos tiempo para dedicarle a la cocina, pero ahora en invierno los platos de cuchara apetecen y las cazuelas de barro son perfectas para comer los mejores guisos.

Las cazuelas de barro de Raimundo Sánchez son recomendables para cocinar platos de cocción lenta porque el calor es uniforme en toda la cazuela, tanto en el fondo, como en las paredes, por lo que se va cocinando de forma homogénea y gradual.

En este tipo de cazuelas no se necesita ni grasa ni aceite, solo agua o caldo, por lo que es una técnica de cocción muy saludable y recomendable. Los alimentos cocinados en estos recipientes quedan más jugosos y tiernos manteniendo todos sus nutrientes.

El barro es un material muy poroso, por lo que las cazuelas solo mantienen la humedad necesaria para que los alimentos no se peguen y se cuezan mejor. Preservan el medio ambiente y son ecológicas, además de mantener mejor el calor, por lo que se pueden retirar del fuego antes de que esté el plato guisado, y el propio calor y el barro terminen la cocción a fuego lento.

Se pueden meter en el lavavajillas y el congelador, además de usarse en el horno, la cocina eléctrica o de gas, la vitrocerámica y el microondas.

En definitiva, con estas cazuelas de barro se pueden conseguir sabores deliciosos, sabores de toda la vida para disfrutarlos este invierno en familia.

Datos de contacto:

Miriam Sánchez
91 841 52 88

Nota de prensa publicada en: [Valdetorres de Jarama, Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>