

El menaje de barro de la alfarería Raimundo Sánchez permite conservar todo el sabor de los alimentos

El barro es un material abundante en la tierra y reciclable, es práctico y válido para casi todas las fuentes de calor y, además, mantiene los alimentos calientes durante más tiempo...

El barro es un material abundante en la tierra y reciclable, es práctico y válido para casi todas las fuentes de calor (horno, gas, eléctrico, microondas, vitrocerámica tradicional, no inducción), otra característica destacable es que mantiene los alimentos calientes durante más tiempo.

El barro es uno de los materiales más saludables a la hora de cocinar, ya que con él, se asegura que los alimentos no se contaminan con sustancias químicas. Además, el sabor que adquieren los cocinados en barro es incomparable. Por ello cada vez se aconseja más su uso.

En este artículo, desde la alfarería de Raimundo Sánchez en Madrid, enumeran las principales ventajas y especifican para qué tipo de alimentos es ideal su utilización:

#1. Al tener una superficie porosa, permite que los alimentos se cocinen con la humedad necesaria, eliminando el exceso de vapor, logrando de este modo, concentrar el sabor. Esta característica convierte a las cazuelas de barro en un utensilio ideal para la cocción de legumbres, sopas y estofados, así como para asados.

#2. La gran ventaja de cocinar en barro, es que se puede cocinar sin utilizar apenas grasa, lo que hace que las recetas, además sean más saludables.

Cocinar en barro permite mantener más tiernos y jugosos los alimentos. Las carnes y pescados adquirirán un atractivo color dorado y aportarán un sabroso sabor ahumado.

#3. El barro también es ideal para cocinar en el horno recetas como pollo, cordero, cochinillo, patatas, pimientos, arroz al horno, etc).

En definitiva, cocinar en barro es una tradición ancestral que conecta con las primeras poblaciones que desarrollaron esta técnica y que se ha empleado durante miles de años ya sea para cocinar o servir alimentos.

En la actualidad es uno de los materiales más ecológicos por excelencia. Como material indiscutible en

la cocina, en Raimundo Sánchez ofrecen una amplia variedad de menaje de barro de alta calidad para cada tipo de cocinado.

Datos de contacto:

Raimundo Sánchez

91 841 52 88

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

Categorías: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>