

Raimundo Sánchez aconseja los platos de barro para presentar las recetas de Navidad

www.alfareriaramundosanchez.com ofrece una importante variedad de fuentes de barro artesanales para particulares y restaurantes. También dispone de numerosos modelos de platos de barro y platos de hierro, ideales para comidas familiares o de grupo

Raimundo Sánchez S.L., alfarería localizada en Valdetorres de Jarama (Madrid), es fabricante de fuentes de barro, ollas, platos de hierro, jarras de vino de barro, pucheros de barro, platos de barro y cazuelas de barro para ser utilizadas en cualquier cocina. Raimundo Sánchez satisface las necesidades de sus clientes en fiestas tan familiares como las de Navidad. Por este motivo, la alfarería de Madrid dispone de pucheros de barro artesanal, ideales para cocinas domésticas y profesionales. El puchero de barro permite una cocción especialmente lenta, que deja las recetas de cualquier estación del año especialmente tiernas. Además, los platos de barro y las fuentes de barro de Raimundo Sánchez son la mejor opción en Navidad para hornos de leña, hornos eléctricos y hornos de gas. Estas fuentes y platos de barro pueden, además, introducirse en el microondas. Todos estos productos artesanales se pueden comprar online a través de su página web.

A las puertas de la Navidad, los alfareros de Raimundo Sánchez recomiendan cocinar uno de los platos típicos de la cocina castellana: el asado. En concreto para los asados navideños, la fuente de barro rectangular con asas, práctica y cómoda, logra una cocción especialmente lenta, que deja la carne muy tierna. La cantidad de cordero que hay que cocinar dependerá de cada ocasión y se calculará dependiendo del número de comensales. Por lo tanto, hay que tener presente el tipo de piezas que se desean asar. También si éstas cabrán sin problemas en la fuente de barro y en el horno que se disponga. Las fuentes con asas facilitan el agarre óptimo y su correcto manejo. Por otro lado, los platos de barro resultan ideales para presentar los asados y mantener la temperatura de cualquier receta. Dependiendo del número de invitados, Raimundo Sánchez dispone de diferentes medidas en fuentes y platos de barro.

Existen casi tantas maneras de preparar el cochinillo como familias castellanas existen. Por este motivo, diversos son los ingredientes utilizados en cada receta, y también los tiempos de cocción. Pero para la empresa alfarera Raimundo Sánchez el denominador común imprescindible siempre debería ser el mismo: la fuente y el plato de barro. Éstos deberán sumergirse en agua unos minutos antes de empezar la cocción, sobre todo evitando cualquier golpe, en especial mientras siga caliente. Una vez enfriados, la fuente de barro, pero también el plato de barro, deberán limpiarse con agua tibia, evitando en la medida de lo posible la utilización de detergentes.

Otro de los productos artesanos necesarios y que no debería faltar para redondear cualquier encuentro es la jarra de vino de barro. Ideal para mantener la temperatura perfecta de los vinos, las jarras de vino de barro de Raimundo Sánchez aportarán elegancia y buen gusto a la mesa en días tan señalados como el de las fiestas navideñas. También resulta un regalo original y práctico para aquellos amantes del vino que desean compartir con familiares y amigos mesa y sobremesa. La tienda online de

Raimundo Sánchez dispone de todos los productos artesanales para despedir el año como se merece alrededor de una mesa.

Datos de contacto:

Miriam

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>