

Raimundo Sánchez invita a cocinar recetas de puchero en sus ollas de barro refractario

Raimundo Sánchez aconseja aprovechar los días hogareños de invierno para cocinar en su enorme variedad de ollas de barro y pucheros de barro artesanales, ideales para particulares. En restaurantes, además, se recomienda el uso de soportes y platos refractarios para ofrecer una alimentación saludable y de calidad

Raimundo Sánchez S.L., empresa de alfarería con sede en Valdetorres de Jarama (Madrid), fabrica ollas, cazuelas, platos, fuentes y botijos de barro para su utilización en cocina. Raimundo Sánchez presume de inspirar a familias y restaurantes a nivel nacional a dedicar tiempo a cocinar. Esta empresa familiar es consciente que en invierno apetecen más que nunca platos de puchero o al horno. Por este motivo, nada mejor que disfrutar de nuevas recetas y de una reconfortante sobremesa.

Raimundo Sánchez es un negocio partidario de la cocina de siempre. Promueve los platos de temporada, las recetas saludables y el compromiso por el medio ambiente. Este negocio familiar ha evolucionado según las necesidades del mercado, siempre con el compromiso firme de brindar los productos ideales para cocinas particulares y profesionales. Para degustar platos de cuchara, guisos y potajes, Raimundo Sánchez recomienda los pucheros de barro o las ollas de barro refractario con tapadera, perfectas en cocinas de gas, vitrocerámica, hornos de leña, de gas y eléctricos. Las ollas de barro de Raimundo Sánchez son válidas también para el microondas. En restaurantes, la empresa de Madrid recomienda el uso de soportes y platos refractarios. Los establecimientos que utilizan los platos refractarios apuestan por una alimentación saludable. Además, la opción más sana para sus clientes en cuanto materiales es el barro refractario, que no desprende sustancias químicas tóxicas con el cocinado o al reservar los alimentos a altas temperaturas.

Las recetas de puchero, siempre con verduras de temporada y cocinadas en ollas de barro, contribuyen a llevar mejor las bajas temperaturas. Precisamente, añadiendo en los guisos alimentos propios de invierno de color blanco, se favorece el fortalecer las defensas. Los alimentos de color verde oscuro, como las espinacas, aportan muchos beneficios. Las espinacas son ligeras y ricas en vitamina C, E o del grupo B, además de en hierro, calcio y magnesio. Toda receta puede ser servida en la propia olla de barro y puede presentarse junto a las fuentes de barro artesanales de Raimundo Sánchez, donde se puede incluso reservar del fuego parte de la propia receta. Por ejemplo, de un puchero de garbanzos.

Para ampliar esta noticia, se recomienda consultar la página de Facebook de Raimundo Sánchez, su cuenta de Twitter, su página de Pinterest y su blog.

Datos de contacto:

Montserrat García Castellón
Marketing Mercadotecnia SL

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>