

Bodega de los Secretos explica los diferentes tipos de sal que existen y su uso en cocina

La sal es el condimento más antiguo que se conoce. Es un elemento básico de la gastronomía mundial y su utilización es más compleja de lo que se cree ya que hace que aumente o disminuya la capacidad de otros sentidos que intervienen en la apreciación del gusto. Bodega de los Secretos, el restaurante más romántico y seguro de Madrid, lo explica todo acerca de los diferentes tipos de sal y uso más adecuado en cocina. Además, presenta uno de sus platos aderezados con este ingrediente milenario

Sal común o de mesa. Es la que ha estado presente toda la vida en las cocinas. Se extrae de minas y depósitos de sal y, después, se refina para eliminar las impurezas. También se le añaden antiaglomerantes para evitar que se apelmace y se endurezca, y se fortifica con la adicción de otros elementos como el yodo. Funciona muy bien para adobar carnes y pescados, y sazonar guisos, sopas, salsas o ensaladas.

Sal marina. Se obtiene a partir de la evaporación del agua del mar en las salinas y no pasa por ningún procesamiento, conservando así algunos minerales como el calcio, el magnesio o el yodo. A diferencia de la sal común, no se muele, por lo que los granos presentan un mayor tamaño y un aspecto robusto. Saboriza más que la sal común, perfecta para las carnes asadas e incluso las ensaladas.

Sal gorda. Es una sal marina gruesa cristalizada en grano, especial para usar a la plancha o al grill, en pescados, mariscos o carnes. También para cocinar a la sal determinados pescados como la lubina o la dorada, o incluso verduras a la plancha.

Escamas de sal. Son un tipo de sales gourmet que se emplean en la cocina para dar un toque sutil a la presentación de los platos. Proviene de aguas muy puras, que se han tratado con métodos muy exclusivos. En la cocina permiten usar menos sal, potenciando más los sabores. Se utilizan también para decorar los platos.

Sal negra. La sal negra, que cristaliza bajo el sol, tiene un añadido de carbono activo, que le confiere su color único, su textura sedosa y un sabor muy característico. El carbono activo además tiene propiedades saludables para los procesos digestivos, y es considerado un gran aliado en dietas detox. Funciona bien con platos como los huevos, las patatas y el carpaccio.

Sal del Himalaya. Es una de las variedades de moda. Su consistencia dura y sus granos gruesos la hacen apropiada para añadir a platos ya cocinados.

Sal Maldon. Se extrae del estuario del río Blackwater, en Inglaterra. El proceso de elaboración es artesanal y laborioso. El resultado son unos cristales en forma de escamas que proporcionan una textura crujiente en el paladar. Se suele utilizar para asados de carne, las parrilladas de verdura y las

setas braseadas.

Kosher. Es una variedad pura, es decir, no está fluorada ni yodada. Pertenece a la gastronomía tradicional judía. Tiene un gusto suave y más auténtico que la sal común. Se utiliza en carnes o pescados previamente cocinados.

Acerca de Bodega de los Secretos

Bodega de los Secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención su espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Sus paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas.

Su oferta gastronómica la componen entrantes de todo tipo, una exquisita selección de carnes, pescados y arroces y una deliciosa carta de postres para terminar cualquier comida o velada de la mejor de las maneras.

Calle de San Blas, 4, 28014 Madrid

Redes sociales:

/bodegadelossecretos

@bodegadelossecretos

Datos de contacto:

Bodega de los Secretos
918763496

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>