"Hay tres claves que no hay que olvidar para cocinar como un italiano", según Il Cratere del Gusto

Los amantes de la comida italiana son muchos y se reparten por todo el mundo. Aunque no hay mejor comida italiana que en las distintas regiones de Italia, hay muchos restaurantes italianos repartidos alrededor del mundo cuya oferta gastronómica cumple a rajatabla con la tradición y autenticidad. No obstante, algunos de ellos aún no conocen las tres claves esenciales para cocinar como un auténtico italiano

En muchas ocasiones no se le da suficiente importancia a detalles que pueden convertir un simple plato en una auténtica obra de arte culinaria. Il Cratere del Gusto siempre tiene algunos trucos bajo la manga para que los platos lleguen a la mesa siempre en el punto perfecto. Aunque estos trucos parecen de poca importancia, pueden convertir unos ingredientes en un plato de gran calidad y que se acerca fielmente a la cocina tradicional de Italia.

El primer truco que tiene este restaurante es la pimienta. La pimienta es un ingrediente con el cual hay que tener mucho cuidado, tanto en la cantidad adecuada para cada plato, como en la calidad del mismo. Lo recomendable es tener en la despensa una de cada color: negra, gris y blanca. Para escoger una buena pimienta basta con solo utilizar uno de los cinco sentidos: el olor. Si la pimienta huele bien significa que es de buena calidad.

También es importante saber qué tipo de pimienta utilizar para cada plato. La negra es perfecta para realizar salsas carbonaras. La pimienta gris es mejor para los platos que contienen pescado. La blanca, por lo contrario, es ideal para las ensaladas. La cantidad depende de cada paladar. La pimienta es mejor comprarla entera, machacarla en casa (con un mortero o una picadora mejor que con un molinillo) y guardarla tapada cerca del fuego de la cocina.

Una buena bechamel es la segunda clave de una buena cocina italiana. Para esto hay que fundir la mantequilla en una olla gruesa, poner harina e ir removiendo hasta que se cueza. El punto clave es dejar esta mezcla bien cocida (para no comer harina cruda) pero sin dejar que se dore o ponga marrón (en este caso, la salsa estará quemada). Después hay que verter la leche y remover con un batidor para que no se formen grumos, sal, pimienta y nuez moscada.

La tercera recomendación que da Il Cratere del Gusto para unas recetas de risotto idénticas a las del norte italiano, es evitar que el arroz se pase. La variedad perfecta de arroz para estos platos es arborio y se cultiva en las llanuras del Po. Este grano contiene mucho almidón y permite que la textura del risotto se quede cremosa sin que pierda su firmeza. Algo que convierte un risotto en un desastre es que este, al absorber todo el caldo, se convierta en papilla.

Datos de contacto:
Il Cratere del Gusto

(+34) 915 418 698

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>