

Raimundo Sánchez confía en la cocina tradicional y las cazuelas de barro para hacer frente al invierno

Alfarería Raimundo Sánchez ofrece una interesante variedad de cazuelas de barro artesanales para particulares y profesionales que pueden utilizarse en gas, vitrocerámica, horno y microondas

Raimundo Sánchez S.L., empresa de alfarería con sede en Valdetorres de Jarama (Madrid), es fabricante de cazuelas, ollas, platos, fuentes y botijos de barro para su utilización en cocina. Raimundo Sánchez puede presumir de satisfacer las necesidades de particulares y profesionales a nivel nacional. La empresa madrileña considera que la gastronomía va unida al resto de rasgos identificativos de nuestra cultura. Por ello, pretende popularizar aquellos platos más tradicionales, convirtiendo la cocina diaria en un ejercicio de imaginación y creación.

Raimundo Sánchez persigue que las nuevas generaciones y las cocinas profesionales se reconcilien con la cocina heredada, la de “nuestras abuelas”. Por este motivo, y para ayudar a disfrutar de la cocina tradicional y del placer de la comida, este negocio artesanal dispone de las cazuelas de barro más apropiadas para todo tipo de cocinas particulares y profesionales. Las cazuelas de barro circulares de Raimundo Sánchez, con tapadera o sin tapadera, resultan ideales para cocinas de gas, vitrocerámica, microondas, hornos de leña, hornos de gas y también eléctricos.

Ahora en pleno invierno, apetecen aquellos platos considerados de puchero o de cuchara. También aquellas recetas que necesitan horno. A menudo, el menú en domicilios o restaurantes puede volverse repetitivo. Para Raimundo Sánchez una de sus metas es facilitar que la función básica del comer sea más agradable y más positiva. Pero cocinar a gusto de todos no siempre resulta sencillo. Un ingrediente que suele gustar a pequeños y a mayores, de cualquier país del mundo, es el arroz. Cocinado en cazuela de barro, este producto queda siempre bien: su grano permanece entero, no se le escapa el almidón de su interior y no coge el sabor del resto de los ingredientes de la receta. Sin ir más lejos, el arroz al horno es una auténtica delicia de la cocina valenciana.

Para cuatro personas, se recomienda utilizar la cazuela de barro redonda de 26 cms de diámetro. La cazuela con asas nos facilitará su manejo dentro del horno, que precalentaremos a 200°. En una sartén, cubriremos el fondo de aceite, y sofreiremos 300 gramos de costillas de cerdo (previamente saladas), con una cabeza de ajos y 2 tiras de panceta de cerdo. Lo retiraremos a la cazuela de barro. Después se sofríe 1 patata hermosa, cortada en rodajas gordas, que sólo marcaremos porque se terminará de hacer en el horno. Después, la pondremos también en la cazuela de barro.

En la misma sartén donde hemos hecho la carne pondremos el tomate a sofreír. Si resulta necesario, rectificaremos de azúcar y sal. Añadiremos una pizca de pimentón y también el caldo de ave (tendremos preparado 800 gramos), y esperaremos a que hierva para añadir el azafrán. Entonces, retiraremos la sartén del fuego. En la cazuela de barro que teníamos reservada añadimos 400 gramos de arroz bomba, 200 gramos de garbanzos cocido, 1 morcilla y también 1 tomate grande en rodajas. Finalmente, el caldo bien caliente. Con una cucharita, distribuiremos muy bien los diferentes

ingredientes y también el arroz, quedando todo muy bien cubierto de caldo.

Meteremos la cazuela de barro al horno durante 20 minutos aproximadamente, dependiendo de la potencia del horno. El resultado será un arroz completamente seco y doradito por arriba. Además, y para aprovechar todas las cualidades de las cazuelas de barro de Raimundo Sánchez, el arroz estará impresionante dejándolo reposar unos 10 minutos: el barro conserva el calor de forma excelente, y el plato se terminará de hacer fuera del horno. ¡Buen provecho!

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

Datos de contacto:

Montserrat García Castillón
Comunicación Marketing M
976071031

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>