

Alfarería Raimundo Sánchez ofrece consejos para emplatar en platos de barro

La presentación de los platos toma una relevancia muy importante a la hora de triunfar en una comida. Aunque pueda parecer que sobre platos de fondos oscuros no vayan a destacar los alimentos, nada más lejos de la realidad, pues siendo creativos, se consiguen resultados espectaculares

No solamente se come por la boca, también se come por los ojos, eso es una realidad. Si la comida que se presenta frente a la mesa tiene además de buen sabor, una presentación atractiva, la experiencia culinaria se convertirá en completa. En Alfarería Raimundo Sánchez, alfareros fabricantes de vajillas de barro con una tradición centenaria, son conocedores no solamente del menaje de cocina que ofrecen al mercado, sino que con los años y la experiencia acumulada, han podido conocer más allá de su profesión, los secretos de grandes cocineros. Gracias a ello, hoy pueden ofrecer algunos consejos para emplatar en platos de barro, trucos que son de gran utilidad para triunfar con las comidas.

Aunque pueda parecer que los platos de barro son rudos y solamente indicados para comida tradicional de dudosa elegancia, nada más lejos de la realidad. Un plato de barro refractario puede ser negro o marrón, con lo que se tiene entre las manos un lienzo sobre el que decorar, con ingredientes que combinen bien con estos colores. Un consejo, cuando se esté cocinando, tener en cuenta el color de los ingredientes que vas a usar para el emplatado y elegirlos vivos para que destaquen sobre el fondo.

Simplicidad y minimalismo

Pocos elementos pero de gran calidad y ubicados en el sitio adecuado, para que destaquen en el espacio. Es una técnica que no defrauda y es muy utilizada por los grandes cocineros, pues concentran la atención de los comensales en la pieza protagonista de la receta.

Un truco: seguir la regla de los tercios, igual que se hace en fotografía, dividiendo el plato en nueve cuadros y ubicando en ellos o en sus intersecciones los elementos a destacar.

Simetría

La simetría ayuda a dar equilibrio a la composición. Ubicar los ingredientes de forma que parezca un reflejo es una buena táctica. Lo que se busca conseguir es distribuir de forma equitativa los elementos para mantener un equilibrio estético.

Ritmo

Con ritmo las presentaciones no son aburridas. Distribuir según tamaños, o haciendo repeticiones del mismo producto se le da una lectura personalizada al emplatar. Por ejemplo, se puede jugar con volúmenes o colores, como en una partitura musical.

Geometría

Organizar el plato en formas geométricas ayuda a formar una base sobre la que trabajar. Se puede distribuir en formas triangulares, circulares, etc.

Paleta de colores

Elegir la decoración para acompañar a la receta principal en función de los ingredientes y del fondo del plato. Para los platos marrones o negros de barro se pueden usar pinceladas de mermeladas o salsas de diferentes colores que resaltarán por encima del color del plato.

Hay muchas más técnicas y tácticas para emplatar y decorar los platos, y usarlas en platos de barro harán que luzcan especiales y distintas, pues se combinan dos tendencias, lo tradicional con lo moderno, consiguiendo resultados excelentes.

En Alfarería Raimundo Sánchez se pueden encontrar platos de barro refractario perfectos para lucir en creativas creaciones culinarias tanto modernas como tradicionales.

Datos de contacto:

Miriam Sánchez

91 841 52 88

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

Categorías: [Nacional](#) [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Hogar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>