

Alfarería Raimundo Sánchez recomienda cocinar en cazuelas de barro

Los alimentos cocinados en recipientes fabricados con barro resultan más gustosos y sabrosos, gracias a la porosidad de este material, que permite mantener la humedad de los alimentos

Las cazuelas de barro han sido desde siempre la base de todas las civilizaciones para cocinar alimentos. En Alfarería Raimundo Sánchez lo saben bien, y llevan desde 1926 fabricando todo tipo de menaje en barro para que los platos sepan a comida real.

El barro refractario con el que se fabrican las cazuelas es de alta calidad, puede soportar altas temperaturas, pudiendo llegar a soportar más de los 1100°C. El material refractario cumple con una serie de requisitos, a parte de la capacidad de soportar altas temperaturas:

- Al ser un material poroso, deja solamente la humedad necesaria para cocer mejor la comida.
- Con las cazuelas de barro no se pegaran las recetas.
- Los alimentos cocinados en ellas se mantienen calientes mucho más tiempo.

Para la correcta utilización de las cazuelas de barro en los hogares, y para que su vida útil sea mucho más larga, se recomienda:

- Se pueden usar en vitrocerámica, aunque se recomienda el uso de un difusor para su mayor durabilidad, (no válido para inducción).
- También se pueden usar en todo tipo de hornos.
- En placas de gas, siempre y cuando se cocine con caldo en el fondo.
- Antes de su primera utilización, sumergir en agua unas horas en agua tibia.
- Controlar que se mantenga siempre líquido en su interior mientras se está utilizando, a excepción del horno, donde no será necesario.

- Para que el barro refractario no se resienta, calentar lentamente, hasta llegar a la temperatura deseada.
- Tener mucho cuidado con los golpes, sobre todo en caliente.
- Para su limpieza, la cazuela debe estar completamente fría, para evitar los cambios de temperatura bruscos.
- Evitar el uso de detergentes.
- Utilizar agua tibia.

Pues bien, como se puede ver, se pueden usar las cazuelas de barro en la cocina de el día a día, para cocinar de forma más saludable y recuperar sabores que se han perdido debido a la cocina rápida y platos preparados.

No hay que renunciar a comer bien y al auténtico sabor de la comida y volvamos a cocinar con los utensilios de barro, que como se ha podido ver, se adaptan perfectamente a las cocinas de los hogares.

Datos de contacto:

Miriam Sánchez
91 841 52 88

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

Categorías: [Nutrición](#) [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>