

Raimundo Sánchez sigue una tradición ancestral en los usos de los platos de barro y de hierro

La alfarería madrileña proporciona platos de hierro y barro para degustar las mejores recetas o cocinar los alimentos libres de residuos. Por ejemplo, su plato de barro es ideal para utilizarlo en todo tipo de hornos, ya sean de gas, leña o eléctricos

También resulta válido su uso en microondas. La cocción continúa un rato más después de que sea retirada del fuego. Por ello, en la alfarería Raimundo Sánchez aconsejan apagar el fuego antes de que la comida esté totalmente cocinada. También recomiendan que los alimentos que vayan a ser cocinados en platos de barro no estén congelados. Tampoco demasiado fríos. La cocción debe ser siempre progresiva, cocinando con fuego suave o moderado, nunca muy fuerte. Después de probar los platos barro de 25,5 centímetros de diámetro de los alfareros de Madrid las recetas quedarán mucho más sabrosas.

¿El motivo principal? Que el barro es un material realmente abundante, natural y 100% reciclable. Se ha empleado durante miles de años por el hombre en la cocina. En Raimundo Sánchez continúan con una tradición ancestral que conecta con las primeras poblaciones. Éstas fueron capaces de desarrollar el arte cerámico para un uso tan primario como es el de cocinar, almacenar o también servir alimentos o bebidas. Por este motivo, y por alguno más, la única alfarería que queda en la Comunidad de Madrid puede sentirse realmente orgullosa.

Desde Raimundo Sánchez, además, otorgan gran importancia a sumergir sus productos de barro en agua unos minutos antes de ser utilizados. También priorizan el evitar golpes, especialmente en caliente. Por ello, recomiendan enfriar los platos de hierro o barro y las fuentes de barro, evitando siempre bruscos cambios de temperatura. Para ello, la alfarería madrileña recomienda el uso de agua tibia, evitando en la medida de lo posible el uso de detergentes.

Por otro lado, en Raimundo Sánchez están seguros que a cualquier persona que haya comido alguna vez en un restaurante oriental le habrá llegado algún plato a la mesa emitiendo el sonido propio de la comida acabándose de hacer. Resulta una fantástica atracción y, aunque sea común tan solo para ciertas elaboraciones culinarias, vale la pena disfrutar de este tipo de elaboraciones también en las propias casas.

De hecho, Raimundo Sánchez es de las poquísimas empresas que ofrecen este tipo de plato de hierro. Sin duda, resulta ideal para disfrutar de recetas recién hechas. Porque preservan el calor y, además, prolongan adecuadamente la cocción.

Cualquier cliente que en un restaurante haya pensado en disfrutar de este plato en su casa, ya dispone de la oportunidad de comprarlo online. Raimundo Sánchez dispone de platos de 26 centímetros de diámetro en la tienda online de su página web.

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

SOBRE ALFARERÍA RAIMUNDO SÁNCHEZ S.L.:

Raimundo Sánchez S.L., alfarería localizada en Valdetorres de Jarama (Madrid), es fabricante de fuentes de barro, ollas, platos de hierro, jarras de vino de barro, pucheros de barro, platos de barro y cazuelas de barro para ser utilizadas en cualquier cocina.

Datos de contacto:

Miriam Sánchez

Raimundo Sánchez S.L.

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

Categorías: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Artes Visuales](#) [Madrid](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>