



Sobre los recipientes de barro

En nuestras cocinas, desde tiempos ancestrales.

De isabel — Miércoles, 22 de Octubre del 2014 a las 20:01

Los recipientes de barro, son tan antiguos como nuestra civilización, y siguen siendo los más nobles para cocinar, además se pueden utilizar en distintos tipos de cocinas, ya sean de gas, o eléctricas, se pueden utilizar, directamente sobre las llamas del fuego, o en el horno, y también se puede utilizar en el microondas, sin ningún inconveniente.

En las vitrocerámicas, se pueden también emplear sin demasiado problema, siempre que se vaya calentando poco a poco, y se recomienda encarecidamente no mover el recipiente, ya que al hacerlo correríamos el riesgo de rayar gravemente la vitro, por tal motivo, existen en el mercado cazuelas de barro, con el fondo muy liso, lo que las hace especiales para este tipo de cocinas.

Lo que sí es recomendable, es **no usarlas con inducción**, por el calentamiento brusco que estas placas ocasionan y que podrían romper estos recipientes de barro.

Son muy utilizados para la elaboración de comidas tradicionales, esas que requieren una preparación de los alimentos de una forma lenta, como pueden ser los guisos de legumbres y los estofados de carnes, que pueden necesitar de 2 a 3 horas de cocción. Son ideales para cocinar en seco, con muy poca agua o al horno. Yo, estoy de acuerdo con el criterio de aquellas personas que opinan y afirman que los alimentos cocidos en recipientes de barro, quedan mucho más sabrosos.

Conviene saber que el calentamiento del recipiente de barro, ya sea una cazuela o una olla, ha de ser progresivo (se puede usar difusor) y conviene cocinar con fuego suave o moderado, nunca fuerte. Los alimentos no deben estar ni congelados ni muy fríos. Hemos de tener en cuenta que la cocción, una vez retirado el recipiente del fuego, continúa por lo que deberíamos apagar el fuego un poco antes de que la comida se haya cocinado del todo.

Estos recipientes de barro, tienen sus inconvenientes, al ser más pesados y frágiles, requieren ciertos cuidados especiales y un espacio de almacenamiento adecuado, además de tener siempre presente que al calentarse en su totalidad, debemos tener especial cuidado de no quemarse al manipularlos.

Algunos consejos para una larga vida útil:

Cuando se utilice un recipiente de barro por primera vez, deberemos tener en cuenta los siguientes consejos, según estén o no esmaltadas por dentro:

Si esta esmaltada por dentro, para eliminar el exceso de plomo que se aplica, será necesario utilizar un quelante o secuestrante, que precipite el plomo, como es la leche, para ello,



Recetus - Sobre los recipientes de barro

Tu comunidad de cocina

recetus.com

llenaremos dicho recipiente, con leche y pondremos a hervir a fuego bajo, un mínimo de 10 minutos.

Otra forma de sellar la arcilla, seria sumergiendo el recipiente en agua, durante 24 horas , después de este tiempo, secar bien y frotar tanto el exterior como el interior con un ajo pelado, y a continuación llenarlo de agua y hacerla hervir a fuego bajo por espacio de unos 10 minutos.

Una precaución importante, utilizar siempre un recipiente de barro para las comidas saladas y otro para las comidas dulces.

Y para remover esos exquisitos guisos, nada mejor que hacer servir utensilios de madera.

Los recipientes, deben lavarse apenas con agua y jabón. Nunca usar esponja metálica.

Como curiosidad:

Profundizando en aguas de internet, hay quien dice que si es posible, al terminar el lavado de un recipiente de barro, se le puede impregnar con cenizas obtenidas de quemar madera (no de cigarrillos, ni de papel), con el propósito de quitarle todo resto de sabor a grasa...

Habrá que probarlo.