

Fecha: 06-06-2019
Fuente: Hoy x Hoy
Pag: 12
Art: 2

Tamaño: 35,3x28,0
Cm2: 986,7

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

82.528
262.829
☐ No Definida

Título: Sepa qué tipo de sal elegir de acuerdo a la preparación deseada

Sepa qué tipo de sal elegir de acuerdo a la preparación deseada

Actualmente se venden muchas variedades de este ingrediente. Lo hay fino, grueso, escama, condimentado y aromatizado.

Natividad Espinoza R.

A veces pareciera como si cada día surgiera un nuevo tipo de sal. Y es que en el mercado es posible ver cada vez más variedades de este producto: fina, gruesa, de mar, escama, del Himalaya, condimentada, aromatizada y hasta de colores, por mencionar solamente algunas. Pero, ¿qué tan determinante es la elección de una de estas alternativas a la hora de cocinar?

El chef y director de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas, Joel Solorza, explicó a hoyxhoy que bastante, puesto que de este ingrediente puede depender, por ejemplo, cómo quede preparado un trozo de carne a la parrilla o la sensación que dé al comensal comer un bocado de ensalada.

SAL FINA: El chef de la cadena El Carnicero, Miguel "Serrucho" Valenzuela, aseguró que "la sal fina es para sopas,

“
La sal fina es para sopas, guisos y cualquier preparación, en verdad. Ésta se puede estandarizar de mejor manera.”

MIGUEL VALENZUELA
CHEF DE EL CARNICERO

¿CUÁNDO SALAR?

La ex participante de MasterChef, Karen Saavedra, mencionó que a la hora de salar hay que tomar en cuenta que a ciertos alimentos no hay que añadirles este ingrediente al inicio de su preparación. "Por ejemplo, si tú le pones sal a una carne al inicio de la preparación, una vez que esté lista va a estar dura. Entonces a algunos tipos de carne como la carne a la cacerola, les ponen más al final de la preparación las sales".

guisos y cualquier preparación, en verdad. Ésta se puede estandarizar de mejor manera, o sea, cuando por ejemplo se agrega una cucharada de sal, sé que son cerca de 17 gramos. Para repostería generalmente te piden una pizca, es ésta la que se necesita".

SAL GRUESA: Solorza manifestó que esta variedad, también conocida como sal de mar, "se utiliza generalmente en los asados, porque éstos debieran cocinarse de acuerdo al punto que le queremos dar a la carne. La sal nos va a ayudar para el sellado y se va a ir disolviendo lentamente en los jugos que va botando la misma carne, dando una calidad excepcional en el sabor de ésta".

SAL ESCAMA: Solorza dijo que la sal escama "se usa en preparaciones como ensaladas y se produce un efecto de explosión en la boca, dando una sensación maravillosa del producto que se está consumiendo".



SALES CONDIMENTADAS: El director de carrera indicó que "hay sales condimentadas, como con hierba, ajo, aromatizantes, etc., así como también productos como el aceite con tomates secos, peperoncino, salvia, etc. Dependiendo de la combinación que queramos usar podemos crear sabores muy particulares. Se puede mezclar sal, pimienta y un poco de mantequilla

y pintar (no untar como suele hacerse) un pescado blanco antes de cocinarlo, y con eso se están agregando varios tipos de aroma a la preparación".

"Serrucho" Valenzuela añadió que "con aliños como eneldo o condimentos más suaves, esta sal puede ser para el pescado o pollo. Para carnes rojas puede ser con aliños más fuertes como el romero".