

27 de Julio de 2006

Universidad de Granada

El Día de Córdoba

elDía digital
DE CÓRDOBA

Buscador

El día de Córdoba | Internet

 NOTICIAS

Actualización | jueves, 27 de julio de 2006, 05:27



TU OPINIÓN

¿Confía en que la reforma de la glorieta de Chinales solucionará los problemas de tráfico de la zona?

 Sí No

Mostrar Resultados

Encuestas Anteriores

Portada
Primera Plana
Córdoba
Provincia
Opinión
Taurinas
Feria
Deportes
Cultura
Espectáculos
Andalucía
Nacional
Internacional
Economía
Sociedad
Motor
Internet


[universidad de verano 2006](#)

El nuevo rebozado al vapor



LOURDES CHAPARRO

@ Envíe esta noticia a un amigo

EL REPORTAJE

Por ahora, los clientes del restaurante Kalima del hotel Meliá Don Pepe de Marbella (Málaga) son los únicos que pueden disfrutar de la novedosa técnica de la fritura de pescado en papillote al natural con aceite de oliva virgen extra. Un nuevo método gastronómico ideado por el cocinero Daniel García y el catedrático de Anatomía Patológica de la [Universidad de Granada](#), Raimundo Gómez del Moral, que ayer participó en el curso *Aceite de oliva: fuente de salud, cultura y economía del hombre mediterráneo*, dentro de los seminarios de Corduba 2006.

■ [Critican el escaso uso del aceite de oliva en la playa](#)

La técnica, explicó, consiste tan solo en "rebozar con harina un pescado de tamaño grande, como el rodaballo, pero sin limpiar las escamas y sin retirar la cabeza, ni las tripas, e introducirlo en aceite para freírlo". Así, la "piel sirve de papillote natural", detalló.

El también gastrónomo destacó que "si se limpian las escamas, el aceite se introduce en el interior del pescado y seca la carne". Sin embargo, esto no ocurre con la técnica del papillote, ya que "cuando el pescado alcanza los 100 grados de temperatura, el vapor aprieta sobre la piel de la pieza, ésta no se rompe y, además, queda crujiente para comer", detalló. Una de las ventajas de esta nueva forma de cocinar el pescado, de la que consideró que ha supuesto una auténtica "revolución" en el mundo gastronómico, es que "la fritura es más nutritiva, ya que el pescado queda más jugoso". Subrayó también la originalidad de esta técnica, ya que "utiliza la fritura cuando no es algo habitual en la cocina moderna, que pretende hacer nuevos métodos, o la de diseño".

El catedrático aprovechó su intervención para aconsejar el uso del aceite de oliva virgen extra en la cocina frente a otros tipos, ya que "conserva todas las vitaminas y elementos buenos para la salud", aunque reconoció que soporta menos las temperaturas y se oxida antes que, por ejemplo, el aceite de orujo o el refinado.

 AGENDA

Cartelera
Tiempo
Farmacias
Transportes
Programación

 SERVICIOS

Amor y Amistad 
Cursos
Compraventa
Masters
Publicidad
Quiénes somos
Contactar
Tienda
Hemeroteca
Canal motor
Páginas Amarillas
Páginas Blancas
Callejero



| [Diario de Cádiz](#) | [Europa Sur](#) | [El Día de Cordoba](#) | [Diario de Jerez](#) | [Huelva Información](#) | [Diario de Sevilla](#) | [Granada hoy](#) | [Málaga Hoy](#) |

Sitios recomendados

| [¿Buscas piso? - Habitaclia.com](#) | [Formación a distancia](#) | [Cursos en Madrid](#) | [Viajesmapfre.com](#) | [Fc Barcelona tickets - Real Madrid tickets](#) | [Apartments to rent in Barcelona for days](#) | [Despedidas Soltero - Soltera](#) | [Organización eventos y fiestas](#)

© El Día de Córdoba, S.L.
Avda. del Gran Capitán, 23
Córdoba

Tlfno: 957 222050/ Fax: 957 222072

MILENIO
Powered by CROSS MEDI