



MÉTODOS DE ELABORACIÓN

SALTEADO:

Frito a fuego vivo un alimento crudo o previamente cocido, de forma que queda dorado por fuera y jugoso por dentro.



HORNEADO:

Poner en un horno un alimento u otra cosa para que con la acción del calor, pierda humedad y se cueza, se ase o se dore.



GUISADO:

Cocinar un alimento con otros ingredientes y diversos condimentos, en especial cuando se rehoga y después se cuece en su salsa.



HERVIDO:

Cocinar un alimento dentro de un líquido en ebullición (normalmente agua).



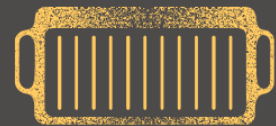
ESTOFADO:

Cocinar carne u otro alimento previamente rehogado a fuego lento y en un recipiente bien tapado con agua, vino u otro líquido al que se añade ajo, cebolla y diversas especias.



PLANCHA:

Técnica de cocina que emplea la distribución del calor sobre los alimentos debido a la conductividad de una plancha de metal caliente. Los alimentos puestos sobre la placa de metal, reciben calor y se van cocinando.



COCCIÓN:

Mantener un alimento crudo en agua u otro líquido en ebullición hasta que quede tierno o blando.

