

Platos como el hummus requieren ser molidos a altas temperaturas, pero no siempre se puede

Nanotecnóloga explica cuándo es peligroso licuar líquidos calientes

Licuada en frío vs. caliente

A Gabriel Cifuentes (@gabocif), chef profesional, le han pasado varios percances típicos de la cocina. Uno de los peores fue cuando estaba preparando un pottage -sopa espesa- de zapallo: puso todo caliente en la licuadora y el vaso se trizó. "Apenas entró el frasco se rompió, quedó la escoba y tuve que hacerlo de nuevo; era para una mesa que lo estaba esperando". Licuar en frío y en caliente no es lo mismo, afirma, sobre todo en lo relativo a la textura de los alimentos. "Al licuar el sabor está más potenciado y se siente como algo recién hecho". ¿Algún tip de profesional? "Siempre hay que dejar abierto el pequeño orificio, ese que va arriba de la licuadora, para que escape el vapor".

-Muchos licúan en caliente con batidoras de inmersión: ¿es diferente a hacerlo en licuadora?

-Con la batidora se pueden hacer mayonesas o salsas, productos con texturas más pesadas. Pero si son lentejas o similares, quedan hollejos. Si quieres que sea más ligero recomiendo la licuadora, como en el caso de una sopa.

El cocinero y abogado Santiago Rodríguez (@santiago_enlacocina) explica que al licuar en caliente es más fácil romper las fibras de los alimentos. "Así se obtienen texturas más suaves y sedosas, sin grumos. Una preparación típica es el hummus: es mucho mejor licuarlo en caliente porque así queda realmente cremoso; si lo licúas en frío te van a quedar siempre grumos o pedazos de garbanzos". Lo mismo aplica, añade, para cremas de verduras, legumbres, pastas de pollo (ave mayo/ave pimentón), salsa barbecue y bases de curry.

La clave es el material de la jarra: ninguna, en todo caso, aguantará cambios bruscos de temperatura.

WILHEM KRAUSE

Dos caballos de fuerza

Durante el segundo Live Shopping de Oster, realizado este jueves, tuvo lugar un lanzamiento: Osterizer Max, con 2 caballos de fuerza. "Con esa potencia evitas problemas, por ejemplo cuando tienes ingredientes duros que se quedan atorados en el fondo de la jarra y no hay cómo funcione correctamente", promociona Gabriel Navarrete, gerente de Marketing de Oster. Sirve, entonces, para moler productos duros como frutos secos o harinas integrales. ¿Otra gracia? Su jarra de borosilicato permite licuar de manera directa alimentos calientes, hasta 90 grados Celsius. "La tecnología BoroClass, que tienen las jarras de todas nuestras licuadoras, resiste los cambios bruscos de temperatura. Puedes agregar ingredientes calientes que fueron recién preparados o hervidos sin necesidad de esperar a que se enfríen; también agregar ingredientes fríos a una preparación sin temor a que el vidrio se quiebre por estos cambios bruscos de temperatura". ¿Precio? \$139.990 en **Oster.cl** (<https://bit.ly/3c5w29d>).



MAURICIO QUEZADA

La Osterizer Max fue lanzada este jueves en un live de Instagram.

Vidrio caliente

Deysma Coll, doctora en química e investigadora del Centro de Nanotecnología Aplicada de la Universidad Mayor, cuenta que las jarras de las jugueras están hechas de diferentes tipos de vidrio. "El más genérico es el óxido de silicio, duro como el acero y poco elástico, pero que si se cae se quiebra". ¿Y la temperatura? Cuando un material se calienta, se dilata, explica: si la pared de adentro está más caliente que la de afuera, ese shock de temperatura genera tensión y el material se resquebraja. Pero también, cuenta Coll, hay vidrios elaborados de materiales como el borosilicato que se dilatan menos

y pueden ser sometidos a altas temperaturas con menos riesgo de quebrarse. Eso no significa, eso sí, que uno pueda hacer con ellos lo que quiera. "Si el vidrio contiene algo muy caliente y lo pongo debajo de la llave de agua fría, igual se va a quebrar por el cambio brusco de temperatura".

-¿Alguna precaución, además de evitar cambios bruscos en temperatura?

-Cuando los vidrios se fracturan, incluso en una mínima medida, operan como un error en su estructura, y eso con el agua caliente se va a quebrar. Yo recomiendo no usarlos con alimentos calientes, aunque tengan sólo un rayón.