



Un toque agridulce a tus comidas

Kétchup, lo mejor del tomate para complementar cada preparación

Este condimento les entrega un sabor inigualable a las recetas gracias a su versatilidad y compatibilidad con diversas preparaciones. Un toque agridulce que encanta en especial con las masas.

Por: Rodrigo M. Ancamil



Desde su origen arraigado en la antigua China hace más de 300 años, el kétchup ha conquistado a los paladares alrededor del mundo, gracias a su sabor inconfundible que aporta un toque única a las comidas, en especial cuando a masa nos referimos.

Si bien su historia es ilustre, esto no ha evitado que con los años se hayan hecho modificaciones a este aderezo para quienes buscan experimentar con el sabor. Es así como se han visto preparaciones que incluyen arándanos, mango y remolacha, aunque por supuesto no han logrado destronar a la clásica preparada solo con tomates, vinagre, azúcar, sal, especias y agua.

Al ser un producto tan popular en el mundo, han surgido múltiples variedades del kétchup clásico, por lo que se puede encontrar distintas calidades de esta salsa. Es por esto, que la tendencia a preparaciones más artesanas ha tenido un repun-

te importante con variedades enfocadas en la calidad de los ingredientes.

Este enfoque ha dado origen a los kétchups gourmet, caracterizados por sabores intensos y complejos que elevan las experiencias culinarias a niveles extraordinarios.

La cosecha en el momento adecuado es esencial. Los agricultores expertos, a menudo en colaboración con los productores de kétchup, determinan el punto exacto en el que los tomates alcanzan su máximo potencial de sabor. Cosechados antes de la plena madurez, permiten una concentración óptima de azúcares y ácidos, creando así un kétchup equilibrado y delicioso.

Al consumir este exquisito aderezo es clave conocer los porcentajes de cada ingrediente para tomar una decisión informada y tener una nutrición adecuada. Esto, ya que además del azúcar hay otros como el jarabe de glucosa o la fructosa deben ser vigilados, por lo que se recomienda elegir kétchups con un mayor porcentaje de tomate (al menos un 25%).

AJÍS Y SALSAS PICANTES QUE LE DAN INTENSIDAD A LA GASTRONOMÍA

Infaltable en asados y platos típicos, el toque picante es un buen complemento a la gastronomía nacional. Ya sea para abrir el apetito o entrar en calor, las excusas para disfrutar de este sabor abundan. "Se dice que los sabores picantes tienen efectos farmacológicos en nuestro cuerpo y es parte de nuestra idiosincrasia creerlo. Son descongestionantes, contienen vitamina C y betacaroteno. Regulan la circulación de la sangre, fortalecen al corazón, ayuda disminuir dolores reumáticos y también existen estudios que relacionan el consumo de los sabores picantes, al control del apetito y la baja de peso", indica Fabián Arancibia Severino, docente y chef instructor en Duoc UC.

Las recetas en las que se puede utilizar son diversas, desde Traverso, expertos en salsas de ají recomiendan mezclar este aderezo con las siguientes preparaciones:

Sopapillas y choripanes: Un clásico chileno, hace un match perfecto con el increíble Ají Pebre Traverso. ¡sin duda es parte de nuestra identidad y tradición chilena!

Consomé o sopa: Temporada perfecta para incorporar a esa sopa caliente un toque picante y sabroso con Ají Crema Traverso.

Adobo para carnes: Deja reposar la carne de vacuno o cerdo con Ají Crema Traverso, un chorrito de vinagre, y sal a gusto por un par de horas, realizará el sabor. Prepara al horno, sartén o parrilla.

Dip de Ají Crema: Mezcla Ají Crema Traverso con queso crema. Perfecto para acompañar con nachos o verduras.

Entre las variedades que ofrece destacan: el Ají Patrimonio Traverso Atacama, un ají seco y bien picante, que integra los mejores extractos de ají y tradiciones ancestrales del norte; el Ají Patrimonio Traverso Capital, elaborado con una selección especial y clásico sabor que forma parte de la historia de Chile; y el Ají Patrimonio Traverso Patagonia, que entrega un toque ahumado, inspirado en diferentes técnicas usadas durante años en el sur de Chile, dentro de las cuales se encuentra ahumar el ají sobre fuego.