

[PARA CELEBRAR]

Explora las variedades de pizza que sorprenderán a tu paladar

Con distintas texturas y sabores, la pizza entrega diversas experiencias gastronómicas gracias a su amplia gama de ingredientes. Preparaciones pensadas para todos los gustos para disfrutar del mejor platillo en este día. **Por: Rodrigo M. Ancamil**

Aunque sus raíces se remontan a las tierras de Nápoles, Italia, la pizza se ha convertido en una ciudadana del mundo encantando a las personas con su variedad de preparaciones que se adaptan a cada gusto.

En esa línea, según datos de Rappi, esta comida está en los tres primeros lugares de preferencias de los consumidores chilenos con variedades como pizza de carne y pepperoni.

"Además de su fácil preparación y la amplia gama de sabores que puede acoger, la pizza cuenta con otro gran atributo: su sencilla forma de comer, ideal para compartir en grupo y en cualquier tipo de reunión", afirma Catherine Escobar, gerente comercial de El Carnicero.

Por eso, la ejecutiva señala que "la pizza se ha transformado en uno de los platos más populares de nuestro país, principalmente gracias a su

fácil preparación y a la amplia gama de sabores que puede ofrecer, dando en el gusto a grandes y pequeños".

La elaboración de la pizza permite una amplia gama de sabores, desde las más clásicas como la Margarita, hasta la más robustas, como la Pepperoni, que añaden capas de sabor con sus ingredientes jugosos y condimentados.

En la preparación la masa es fundamental, y podemos distinguir dos procesos característicos que tienen su propia fanaticada, aquellos que prefieren la pizza a la piedra o a la americana. La pizza a la piedra, arraigada en la tradición italiana, se distingue por su masa delgada y crujiente, cocida a altas temperaturas en un horno de piedra, lo que otorga a la base un sabor característico y una textura inconfundible. Por otro lado, la pizza americana se caracteriza por una masa más gruesa y esponjo-

sa, típicamente horneada en un horno convencional.

Tatiane Morales, académica coordinadora del Centro de Atención Nutricional de UDLA Sede Viña del Mar, señala que una masa de pizza se elabora con 200ml de agua tibia, una pizca de sal, una cucharadita de levadura en polvo y harina (integral o blanca), para luego incorporar la mezcla y además de una cucharadita de aceite de oliva.

En ese sentido, la nutricionista agrega que "cocinar en casa también permite experimentar con diferentes sabores y combinaciones de ingredientes. Se puede crear una pizza completamente única, ajustando la masa, la salsa y los toppings. Esto también es una excelente actividad para involucrar a familiares y amigos, especialmente a los niños, quienes pueden disfrutar eligiendo y colocando sus propios ingredientes".

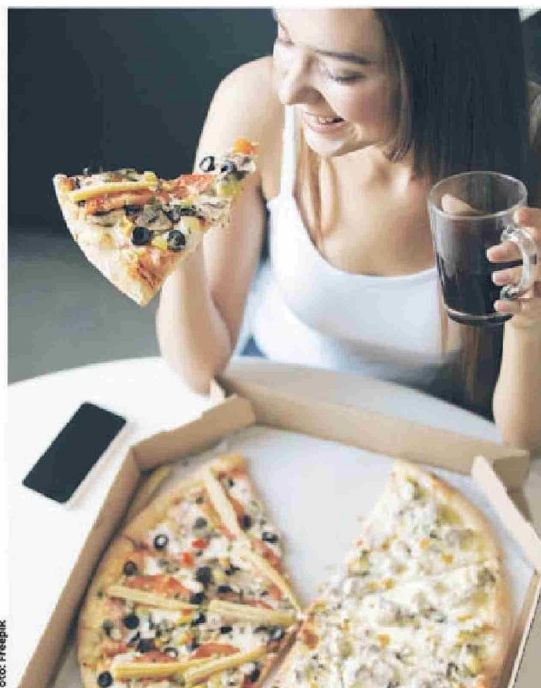


Foto: Freepik

"La amplia gama de sabores que puede acoger, la pizza cuenta con otro gran atributo: su sencilla forma de comer, ideal para compartir en grupo y en cualquier tipo de reunión".

CATHERINE ESCOBAR, GERENTE COMERCIAL DE EL CARNICERO.