

Chau acidez: el ingrediente secreto que hay que ponerle a la salsa de tomate

07/04/2025



Son muchas las personas que evitan incluir la **salsa de tomate a sus comidas diarias**, debido a la acidez que tiene. Pero hay un truco infalible que permite quitársela por completo.

La salsa de tomate está presente en infinidad de comidas de los argentinos, donde se suele usar para acompañar pastas, en las pizzas, guisos, polenta y otros preparados. Para evitar que tengas que privarte de probar estas exquisiteces, existe un truco que pocos conocen y que permite **quitarle la acidez a la salsa**.

Se trata de agregar bicarbonato de sodio a la salsa de tomate, que además mejora el sabor y la textura, por lo que puede marcar una gran diferencia en la calidad.

¿Cuál es el efecto del bicarbonato?

Al ser alcalinizante, el bicarbonato de sodio ayuda a reducir la acidez de los tomates, que son naturalmente ácidos debido a los compuestos que tienen como *el ácido cítrico y el ácido málico*.



Esta acidez puede darle un sabor poco agradable a las preparaciones, percibiendo algo amargo en el paladar. Por eso, el bicarbonato es de gran ayuda para contrarrestar esa acidez, suavizando el sabor de la salsa y dándole una textura más agradable.

Especialistas culinarios afirman que ingrediente tiene la capacidad de cambiar el pH de la salsa, mejorando su sabor pero provocando que los ingredientes se mezclen mejor, resultando en una salsa equilibrada.

Así debe incluirse el bicarbonato en la salsa de tomate

Para evitar que el uso indebido de este producto arruine

nuestras comidas, solo es necesario agregar una pequeña cantidad: con sumarle entre 1/4 y 1/2 cucharadita de bicarbonato por cada litro de salsa, mientras está cocinándose es suficiente.



Hay que tener en cuenta que es primordial ir agregándolo de a poco, ya que si la medida se sobrepasa, puede afectar el sabor de la salsa.

Tras agregar el bicarbonato, se comienza a notar cómo la salsa comienza a burbujear y a liberar dióxido de carbono, esto es una señal de que está reaccionando con los ácidos de los tomates. Pero no te asustes, que este proceso es normal y forma parte del truco para suavizar la salsa.

A medida que la salsa se cocina, el burbujeo comenzará a disminuir y el sabor ácido se reducirá.

Cuáles son los beneficios

- Mejora la textura: los tomates se cocinan de manera más uniforme y evitan que la salsa quede muy espesa
- Reduce la acidez estomacal

-Evita la amargura: el bicarbonato ayuda a equilibrar esos sabores y hacer que la salsa sea más sabrosa.

El truco de la sal sobre las brasas del asado: ¿Por qué se hace y de qué sirve?

El arte de asar carne exige prestar atención a cada detalle, siendo la **sal** uno de los elementos imprescindibles que **realzan el sabor y la calidad del asado**. Un asador experto no puede prescindir de este condimento básico, pues junto a otros adobos como chimichurri o salsa criolla, la sal constituye la base perfecta para lograr un plato memorable.

Muchos desconocen que la sal trasciende su función habitual de sazonador, ya que su aplicación directa sobre las **brasas** se ha convertido en una **técnica ancestral** utilizada por maestros del asado. Este método, a primera vista inusual, resulta fundamental para mejorar la cocción **y el sabor final de las carnes a la parrilla**.

Por qué la sal ayuda también en las brasas

Al espolvorear sal gruesa sobre las brasas encendidas, se desencadena un proceso que **reduce la cantidad de humo generado durante la cocción**, ya que absorbe la grasa que cae y evita que esta se queme de manera descontrolada. Esta práctica, respaldada por la experiencia de numerosos asadores, optimiza el ambiente de la parrilla.

Uno de los beneficios principales de este truco consiste en la **reducción del humo excesivo** que podría interferir con el sabor natural de la carne. **Al controlar la combustión de la grasa**, la sal actúa de manera indirecta para evitar que el

humo altere el perfil gustativo, preservando la esencia misma del asado tradicional.

El asado tiene sus trucos. La sal en las brasas es uno de ellos.



La aplicación de sal gruesa sobre las brasas no solo contribuye a regular el humo, sino que también **ayuda a estabilizar la temperatura de la parrilla**. Este método **prolonga la duración de las brasas**, permitiendo una cocción uniforme y facilitando un control preciso durante todo el proceso, lo que resulta esencial para obtener asados de calidad superior.

Además de su papel en la mejora del asado, **la sal también se utiliza para reducir la intensidad de llamas** cuando se presentan incendios menores en la cocina. Este recurso se convierte en una alternativa rápida y accesible para controlar situaciones de fuego que surgen, especialmente cuando el aceite provoca una llamarada inesperada en el entorno culinario.

Cuando se espolvorea la sal sobre el carbón, **se genera una capa que limita el oxígeno disponible**, lo que suaviza la

intensidad del fuego y permite que las brasas mantengan su actividad de forma moderada. Esta técnica es empleada con prudencia, ya que un uso excesivo podría interferir en el desarrollo ideal del asado, afectando tanto la cocción como el resultado final.

Fuente: La Mañana de Neuquén