

Donato de Santis, chef, reveló el secreto para una mejor salsa de tomate: “No es recomendable porque altera la acidez”

29/03/2026



En la cocina hay hábitos que se repiten casi sin cuestionarse, pero que pueden cambiar por completo el resultado final. En un programa de *MasterChef Celebrity*, **Donato de Santis** puso el foco en uno de los más extendidos al preparar **salsa de tomate** y explicó por qué conviene evitarlo para no alterar su sabor natural.

Al momento de hacer una **buena salsa**, no puede faltar el **tomate**, el **morrón**, la **cebolla** y **condimentos extra**. Sin embargo, un **truco muy común** es **agregarle a azúcar**, pero ahora parece ser que eso no es lo correcto.



Salsa de tomate. Foto: Unsplash.

Los tips para la mejor salsa pomarola

En programas anteriores, el comediante **Miguel Ángel Rodríguez** preparó unas **albóndigas de carne con puré de papa y salsa pomarola**, buscando darle un toque creativo al clásico plato. Hubo dos detalles que llamaron la atención del jurado.

Lo primero que destacaron **Damián Betular, Donato De Santis y Germán Martitegui** fueron las **chauchas colocadas sobre el plato**. El actor explicó que se trataba de un **truco para darle sabor y al mismo tiempo decorar el emplatado**.

El error más común al hacer salsa de tomate y cómo evitarlo

Sin embargo la sorpresa mayor llegó con otro agregado que se convirtió en el centro de la polémica: **Miguel Ángel confesó haber incorporado azúcar a la salsa pomarola**, un recurso que muchos argentinos utilizan en casa, tal como señaló **Wanda Nara**.

La reacción del jurado no se hizo esperar: Betular y

Martitegui abandonaron el estudio indignados, mientras que De Santis se quedó para explicar que, aunque es un truco clásico, **no es recomendable porque altera la acidez de la salsa**. Este detalle terminó restando puntos al comediante en la evaluación final.

Ian Lucas ganó MasterChef Celebrity: el premio que recibirá y el inesperado comunicado del chef Donato

La cocina más famosa del país ya tiene nuevo ganador: **Ian Lucas** se consagró campeón de **MasterChef Celebrity Argentina** tras imponerse en la gran final ante **Sofía “La Reini” Gonet**, en una definición cargada de emoción y alto nivel gastronómico.



Ian Lucas, nuevo campeón de MasterChef. Foto: Instagram @ianlucas

La última gala, emitida por *Telefe*, mantuvo expectante a la audiencia hasta el final, luego de dos jornadas intensas en las que ambos finalistas debieron demostrar todo su talento con un exigente menú de tres pasos: entrada, plato principal y postre.



Ian Lucas, nuevo campeón de MasterChef. Foto: Instagram @ianlucas

MasterChef Celebrity Argentina tuvo una definición de alto nivel

Ian logró destacarse con una propuesta sólida desde lo técnico y lo conceptual, lo que terminó inclinando la balanza a su favor frente al estilo innovador de “La Reini”, quien también recibió elogios del jurado por su desempeño a lo largo del certamen.

El veredicto estuvo a cargo del jurado integrado por **Donato de Santis**, **Damián Betular** y **Germán Martitegui**, quienes evaluaron cada detalle de los platos antes de anunciar al ganador.



Ian Lucas, nuevo campeón de MasterChef. Foto: Instagram @ianlucas

Emoción y festejo en la gala de MasterChef Celebrity

La definición contó con la presencia de exconcurstantes y familiares, lo que le dio un marco aún más emotivo a la consagración. Tras escuchar su nombre, **Ian Lucas celebró con emoción** el logro que corona meses de esfuerzo dentro de la competencia.

Bajo la conducción de **Wanda Nara**, la temporada llegó a su fin con una final a la altura de las expectativas, consolidando una vez más el éxito del formato en la televisión argentina.



Ian Lucas, nuevo campeón de MasterChef. Foto: Instagram @ianlucas

El premio que recibió Ian Lucas tras convertirse en el nuevo campeón de MasterChef Celebrity

Además del trofeo, Ian se llevó el premio mayor de 50 millones de pesos, convirtiéndose en el nuevo dueño del delantal dorado y en el gran protagonista de la edición 2025/26.

Fuente: Canal 26