

El truco secreto para que la salsa de tomate salga espectacular: este es el ingrediente que nadie incorpora

01/05/2025



El bicarbonato de sodio -compuesto sólido cristalino de color blanco soluble en agua- se emplea como aditivo leudante en diversos productos de panadería así como también en la producción de gaseosas. En este artículo, te contamos por qué es conveniente ponerle bicarbonato a la salsa de tomate y para qué sirve este truco.

Lo cierto es que el uso del **bicarbonato de sodio** es uno de los secretos mejor guardados de los chefs. Y es que se trata de un verdadero **truco** a la hora de preparar una **salsa de tomate** para chuparse los dedos. ¿Qué lo hace tan necesario?



El uso del bicarbonato de sodio es uno de los secretos mejor guardados de los chefs. Y se trata de un verdadero truco a la hora de preparar una salsa de tomate.

El uso del **bicarbonato de sodio** en la **salsa de tomate** mejora su sabor y además proporciona beneficios destacados como los de neutralizar la acidez; resaltar el dulzor natural; mejorar la textura y ahorrar tiempo en la cocción.

Según los especialistas, el **bicarbonato de sodio**, un compuesto alcalino, actúa como un neutralizante natural al reaccionar con los ácidos del **tomate**, reduciendo de este modo su intensidad y equilibrando el sabor. Esta reacción química libera dióxido de carbono, lo que también puede suavizar la consistencia de la **salsa**.

Eso sí: los chefs recomiendan que al **bicarbonato de sodio** hay que usarlo con moderación para no alterar el perfil original del **tomate**, explican los especialistas en las artes culinarias. Por otra parte, este ingrediente económico y fácil de encontrar puede ser una alternativa saludable al azúcar, que muchos usan para contrarrestar la acidez, pero que suma calorías innecesarias.

Estos son los principales beneficios que otorga el **bicarbonato de sodio** en la **salsa de tomate**:

- Al neutralizar la acidez, el **bicarbonato de sodio** es un ingrediente Ideal para quienes sufren de reflujo o sensibilidad estomacal, ya que hace la **salsa** más digestiva.
- Como el **bicarbonato** reduce el ácido, los azúcares inherentes del **tomate** se perciben mejor, sin necesidad de endulzantes adicionales.
- Los [chefs](#) aseguran que la efervescencia del **bicarbonato** puede ayudar a descomponer ligeramente la pulpa del **tomate**, logrando de este modo una **salsa** más homogénea. En consecuencia, al utilizarlo, se mejora la textura.
- Permite ahorrar tiempo. Al equilibrar el sabor de manera rápida gracias al **bicarbonato**, se evitan cocciones largas que habitualmente se hacen para suavizar la acidez del **tomate**.



El uso del bicarbonato de sodio en la salsa de tomate mejora su sabor y además proporciona beneficios como el de neutralizar la acidez; resaltar el dulzor natural; mejorar la textura y ahorrar tiempo.

A continuación, presentamos una guía en la que se indica cómo y en qué instancia de la cocción es oportuno utilizar el **bicarbonato de sodio** en la **salsa de tomate**:

- Efectuar la preparación de la **salsa** como lo hacemos habitualmente. Cocinar los **tomates** con cebolla, ajo, sal y nuestras especias favoritas.
- Agregar una pizca de **bicarbonato de sodio**. Comenzar con $\frac{1}{4}$ de cucharadita de **bicarbonato** por cada litro de **salsa**. Espolvorearlo lentamente mientras revolvemos.
- Observar detenidamente la reacción. Así, lo usual será que veamos pequeñas burbujas que nos indican que se está neutralizando el ácido del **tomate**. Dejemos que se disipe la efervescencia en un lapso de aproximadamente 30 segundos.
- Probarla. Si continúa ácida, añadir otra pizca, pero nunca nos excedamos de $\frac{1}{2}$ cucharadita por litro para no alterar el sabor.

Fuente: La Mañana de Neuquén.