



Espicias, adobos y picantes

Cultura, 12/11/2012



En cada hogar, utilizamos especias, granos aromáticos, adobos y salsas picantes que dan sabor a las comidas y al mismo tiempo le añaden un toque único y característico. Puede ser con el laurel, orégano, comino y otros a las carnes, el adobo a las sopas y granos, las pimentas y chiles a los picantes que se utilizan en todo el mundo y para salsas currys, ajiceros en América y picantes espesos.

El Adobo es un aliño (polvo) o liquido para macerar a base de hierbas, sal y pimentas que sirve para condimentar o para conservar carnes, aves, pescados y otros alimentos.

Adobos:

Para carne de cerdo: pimentón, ajo, orégano, sal, aceite y [hierbas](#) aromáticas picadas. Para carne de res: romero, tomillo, pimienta negra, oporto, vino tinto y sal. Para pollo: Ajo machacado, hierbas aromáticas frescas (albahaca, orégano, y tomillo picados con extracto de tomate. Para pescado: ajos, cebollas, vino blanco y perejil.

Para carne de cerdo: pimentón, ajo, orégano, sal, aceite y [hierbas](#) aromáticas picadas. Para carne de res: romero, tomillo, pimienta negra, oporto, vino tinto y sal. Para pollo: Ajo machacado, hierbas aromáticas frescas (albahaca, orégano, y tomillo picados con extracto de tomate. Para pescado: ajos, cebollas, vino blanco y perejil.

La técnica de adobo: es originaria de la cocina europea, luego se extendió a otros lugares.

El adobo con abundante sal se empleaba como método de conservación de alimentos, pero poco a poco con los métodos de refrigeración, el adobo se emplea también para dar sabor a las comidas.

En [Venezuela](#) el nombre adobo hace referencia a una mezcla de [sal](#) con diversas [especias](#).

La sal es el cloruro de sodio extraído del mar o de yacimientos subterráneos y uno de los condimentos más tradicionales. Tipos de sales: sal marina, sales condimentadas, como las que tienen yodo, ajo, cebolla y apio. Además crearon hace unos años la sal baja en sodio.

Picantes

Picante: es una [salsa](#) muy [especiada](#) empleada frecuentemente como [condimento](#) y también para acompañar. Se prepara con chiles picantes, pimientas varias, cebolla y ajo

Louisiana: contiene pimientos rojo y pimienta cayena (son las más populares la de [Tabasco](#) y la de cayena), ambas llevan agua, vinagre y sal.

Mexicano: las salsas al estilo mexicano se centran principalmente en el sabor más que en el picante intenso. Las salsas son muy picantes, pero se distinguen los sabores de las pimientas empleadas en ellas.

Estilo Asiático: estas salsas generalmente son algo más dulces y tienen aroma de [ajo](#) u otros ingredientes como frutas. Sin embargo las salsas procedentes de la cocina china, tailandesa e hindú son las más fuertes de todas.

@andresjcp86