

# Espicias

**Libreta:** Técnicas de Cocina

**Creado:** 30/04/2018 19:54

**Actualizado:** 30/04/2018 20:05

**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/assets/especias.pdf>

## ESPECIAS

Si bien su papel ha quedado reducido hoy a aromatizar y dar color y sabor a infinidad de platos en todas las cocinas del mundo, las especias fueron codiciadas durante milenios. Dejadas en herencia en testamentos, utilizadas por médicos para curar antiguas dolencias y por brujos para celebrar todo tipo de ceremonias religiosas, las especias han abierto rutas y levantado imperios. En la Biblia aparecen ya como moneda de cambio y en países como China y la India no hay receta donde no se empleen como ingrediente básico.

### Tipos y Variedades



Pimienta Rosa

Todas las pimientas del mercado proceden del mismo tipo de planta. Las diferencias de color dependen del momento de maduración en que se recolectan los granos. La Pimienta Rosa es algo más suave que la negra y además, decora los platos.

Pimienta Negra



Es la especia más consumida en todo el mundo. Se utilizó como moneda y su comercio fue tan importante como el de los metales preciosos. Es originaria de la India y contribuyó a la creación de imperios comerciales como el de Venecia.

Se cosecha cuando el grano no está maduro, luego es secado hasta que se encoge y se arruga y su piel se vuelve marrón o negra. Es la más fuerte en aroma y es ligeramente picante con un dejo dulzón. Las mejores pimientas negras son las de Tellichery y de Lampong.

La pimienta negra puede lavarse y secarse antes de molerla. Debe guardarse en lugares lejos de los rayos del sol, en temperaturas moderadas y de baja humedad. La pimienta molida requiere guardarse en recipientes sellados, lo no molida no lo requiere y puede guardarse más de un año siempre y cuando se guarde en un lugar fresco, oscuro. Cuanto más molida esté la