

Guiso

Un **guiso** es la cocción en un medio semigraso de un o varios alimento. Consiste en preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados.¹ A diferencia del estofado, permite el reflujo de los vapores durante el proceso de elaboración culinaria.² El guiso es un proceso culinario que permite recurrir a una gran variedad de ingredientes. Por regla general suelen emplearse los alimentos disponibles en la región, en la temporada o los que son del gusto del cocinero que lo prepara. Si bien el costo de elaboración varía de país a país, se lo considera una preparación económica que no necesita de muchos ingredientes.



Gurupina, un guiso tradicional de la gastronomía granadina.



Guiso de 'patatas con sangre' servido como tapa.

Índice

Historia

Características

Ingredientes

Véase también

Referencias

Enlaces externos

Historia

Uno de los primeros libros de la cocina española se titula *El libro de los guisados*, escrito en el año 1525 por el cocinero de la Corte Ruperto de Nola.³ El libro procede de una versión más antigua titulada en lengua catalana *Llibre de Coch*, y en él se detallan numerosas preparaciones culinarias de la época; siendo una fuente histórica de gran valor acerca de cómo se cocinaba en el siglo XV en la zona mediterránea.

La palabra se empleaba en el castellano de comienzos del siglo XVIII como tipo de cocción por aparecer en el *Diccionario de autoridades* (publicado entre los años 1726 y 1739):⁴ «La vianda compuesta y aderezada con caldo, especias y otras cosas, a diferencia del asado o el frito.» El mismo diccionario pone como metáfora de ordenar y componer una cosa. En esta época, a la persona que cocinaba se la denominaba «guisandero».⁴

Características

Por regla general, es el nombre genérico dado a un tipo de preparaciones culinarias en las que se cuecen alimentos en una salsa después de haberlos rehogado.² Se puede recurrir a cualquier tipo o mezcla de ingredientes, dado que el término "guiso" no contiene ninguna indicación al respecto ni supone ninguna limitación.

Existen ejemplos de guisados en todas las cocinas como puede ser la buseca, el frangollo, el guisado, el guiso a la criolla, el locro, el mondongo, el osobuco, el puchero, etcétera.

Ingredientes

Algunos de los guisos más comunes tienen como base carnes diversas, como pueden ser cerdo, vacuno, aves o pescado, cereales (por ejemplo arroz, maíz), hortalizas (patatas, batatas, mandioca, zanahoria, tomate), leguminosas (lentejas, arvejas o guisantes, porotos o alubias), fideos guiseros (mostacholes, farfalle o "moñitos", "tirabuzones") y verduras como el repollo, la coliflor, el brecol o la espinaca. En algunas ocasiones, los productos cárnicos pueden ser previamente picados o puestos en salmuera. Aunque un guiso tras su elaboración produce una especie de salsa con su caldo, es también frecuente añadir salsas, caldos o vino a los guisos.

El nivel de líquido puede variar, por lo cual se puede obtener desde un guiso seco hasta un guiso muy caldoso que se denomina en algunos países *asopado* o Ensopado en Uruguay debido al hecho de parecer una sopa más que un guiso.^[*cita requerida*]

Véase también

- Triángulo culinario
- Sancocho caribeño

Referencias

1. «Guisar» (<https://dle.rae.es/guisar#JrqC4Gt>). RAE. Consultado el 24 de mayo de 2020.
2. Joaquín Pérez Conesa, (2009), «*El libro del saber culinario*», Alianza Editorial, Madrid, pp:57
3. Ruperto de Nola, (1477), *El libro de los guisados*, Reed. La Val de Onsera y trad. por Dionisio Pérez.
4. RAE (1726). *Diccionario de autoridades*, «guisado» y «guisadillo»

Enlaces externos

-  Wikiquote alberga frases célebres de o sobre **guiso**.
-

Obtenido de «<https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Guiso&oldid=128916686>»

Esta página se editó por última vez el 31 ago 2020 a las 22:17.

El texto está disponible bajo la Licencia Creative Commons Atribución Compartir Igual 3.0; pueden aplicarse cláusulas adicionales. Al usar este sitio, usted acepta nuestros términos de uso y nuestra política de privacidad. Wikipedia® es una marca registrada de la Fundación Wikimedia, Inc., una organización sin ánimo de lucro.