GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

# La DOP Granada Mollar de Elche explica cómo pelar una granada en cuatro sencillos pasos

Comunicados | 09/11/2026 | 00:00

**La Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche ofrece una guía práctica con el objetivo de facilitar el proceso de pelado y consumo de esta fruta de temporada**

La Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche ofrece una guía práctica con el objetivo de facilitar el proceso de pelado y consumo de esta fruta de temporada

Hay frutas que necesitan su tiempo. La granada es una de ellas, aunque pelarla resulta mucho más sencillo de lo que muchas personas imaginan. El secreto está en conocer cómo es por dentro y aprovechar su propia estructura para abrirla de forma fácil, sin necesidad de cortarla por la mitad ni aplastar sus granos.

La Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche, a través de sus acciones de promoción y difusión cofinanciadas por la Unión Europea; el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Generalitat Valenciana, propone una técnica muy sencilla que permite disfrutar de esta fruta en apenas unos minutos y facilita enormemente su desgranado.

Cómo pelar una granada paso a paso

1. Retirar la corona

Con un cuchillo, realizar un corte circular alrededor de la corona de la granada, aproximadamente a un par de dedos de distancia de la parte superior. No es necesario introducir demasiado el cuchillo: basta con atravesar la piel. Una vez completado el círculo, retirar con cuidado esa parte superior.

2. Localizar las membranas blancas

Al retirar la corona quedará a la vista el interior de la granada y es posible identificar las membranas blancas que separan los diferentes grupos de granos. Estas divisiones naturales indican por dónde continuar cortando.

3. Realizar los cortes siguiendo las membranas

Con la punta del cuchillo, hacer cortes longitudinales en la piel, desde la parte superior hacia la base de la granada, siguiendo las líneas marcadas por las membranas blancas. La idea es dividir la fruta en varios gajos, como si se tratara de una naranja, sin atravesar los granos.

4. Abrir la granada y retirar las partes blancas

Separar suavemente los gajos con las manos. Al abrirse, es posible retirar con facilidad la parte blanca central y las membranas que quedan a los lados de cada sección.

Y listo. La granada estará preparada para disfrutarla directamente a bocados o para desgranarla. Al haber separado los gajos y retirado las membranas, los granos se desprenden con mucha más facilidad.

El truco de la cuchara: otra alternativa

Existe otra forma muy popular de desgranar una granada que puede resultar incluso más rápida. Consiste en cortarla por la mitad, colocar una de las mitades boca abajo sobre un recipiente y golpear suavemente la piel con una cuchara de madera o un utensilio similar para que los granos vayan desprendiéndose.

Es un método práctico, aunque tiene algún inconveniente. Al cortar la granada por la mitad se pueden romper algunos granos y, si los golpes son demasiado fuertes, también pueden dañarse otros, liberando su jugo y provocando salpicaduras que podrían manchar la ropa.

Por eso, el método de los cuatro pasos resulta especialmente interesante para quienes prefieren abrir la granada con más cuidado y conservar sus granos enteros.

En cualquier caso, el presidente de la DOP Granada Mollar de Elche, Francisco Oliva, ha señalado que "lo importante es encontrar la forma que resulte más cómoda para cada persona. Porque, tanto si se abre en gajos como si se desgrana con una cuchara, lo que realmente merece la pena es disfrutar de una fruta tan especial como la granada mollar de Elche".

## Una fruta que merece su tiempo

Aunque muchas personas renuncian a comprar granadas porque creen que pelarlas resulta complicado, lo cierto es que conocer estas técnicas cambia por completo la experiencia.

Y es que abrir una granada también puede convertirse en un pequeño ritual. Un momento para detenerse, descubrir su interior, disfrutar de una fruta de temporada y beneficiarse de sus numerosas propiedades saludables.

Esta idea conecta con "LO MOLLAR. El origen de lo importante", la campaña de la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche que invita a recuperar el valor de las cosas sencillas y a dedicar tiempo a aquello que realmente importa.

Precisamente, el segundo capítulo de esta serie audiovisual gira alrededor de una reflexión: hay cosas que merecen su tiempo. Y dedicar unos minutos a abrir una granada, saborearla y disfrutarla también puede ser una forma de dedicar un momento a uno mismo.

## Qué hace especial a la granada mollar de Elche

La granada mollar de Elche es una variedad especialmente apreciada por tres características que la diferencian de otras granadas: su sabor dulce, su semilla blanda y su característico color exterior, que puede oscilar entre tonos crema y rojizos.

La blandura de su semilla es una de sus principales singularidades y permite disfrutar de los granos de una forma especialmente agradable, tanto si se consumen directamente como si se incorporan a diferentes preparaciones gastronómicas.

Además de comerla sola, la granada mollar de Elche puede utilizarse en ensaladas, desayunos, postres, platos de carne o pescado y numerosas recetas. Sus granos aportan frescura, sabor y un atractivo contraste de colores.

## Consejos para elegir una buena granada

A la hora de comprar granadas conviene tener en cuenta algunos aspectos.

El peso. Una granada que resulta pesada en relación con su tamaño suele ser una buena señal de que contiene abundantes granos y jugo.

La piel. Es recomendable elegir frutos con la piel firme y sin daños importantes. No hay que confundir las pequeñas imperfecciones superficiales con defectos que afecten al interior.

El color. Una de las particularidades de la granada mollar de Elche es que no tiene por qué presentar un rojo intenso. Su piel puede mostrar tonalidades crema, amarillentas o rosadas. Por tanto, una granada más roja no es necesariamente mejor ni más dulce.

El origen. Para asegurarse de que se está comprando una auténtica granada mollar de Elche amparada por la Denominación de Origen Protegida, es importante buscar su etiqueta identificativa.

El sello de la DOP, una garantía de origen y calidad

La Granada Mollar de Elche cuenta con el reconocimiento de la Unión Europea como Denominación de Origen Protegida, un distintivo que certifica su procedencia y el cumplimiento de unos requisitos de calidad establecidos.

La zona de producción protegida comprende 40 municipios de las comarcas alicantinas del Baix Vinalopó, L'Alacantí y la Vega Baja del Segura.

Elegir granadas identificadas con el sello de la DOP no solo permite reconocer un producto vinculado a un territorio y a unas características específicas. También supone apoyar a los agricultores que mantienen vivo este cultivo, contribuyendo a conservar un paisaje agrícola y una tradición que forman parte de la identidad de estas comarcas.

Porque detrás de cada granada hay mucho más que una fruta. Y, a veces, descubrirlo solo requiere dedicarle unos segundos.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/308355-la-dop-granada-mollar-de-elche-explica-como-pelar-una-granada-en-cuatro-sencillos-pasos.htm