GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Cómo evitar el uso de huevos para empanar

Actualidad Empresarial | 22/11/2025 | 00:00

El huevo es un producto extremadamente versátil y ampliamente utilizado en la cocina. Se emplea no solamente como ingrediente principal de recetas como tortilla, huevos revueltos, fritos o pochados, sino también en salsas y aderezos, como espesante o para empanados.

No obstante, la alarmante situación de los brotes de gripe aviar hace evidente la necesidad de buscar alternativas a este ingrediente. Este hecho no se ve motivado únicamente por la seguridad alimentaria, sino también por el abastecimiento y los costes.

La gripe aviar obliga a sacrificar aves infectadas o expuestas para evitar la propagación, derivando en un menor número de gallinas ponedoras disponibles y, como consecuencia de ello, una caída significativa en la producción de huevos. Con menos oferta y la misma demanda, se prevén nuevas subidas de precio del huevo e, incluso, escasez temporal.

Empanar sin huevo

Un uso muy común de los huevos es como aglutinante para adherir pan rallado a alimentos como pollo, pescado o verduras antes de freírlos. Esto no solo implica riesgos de intoxicación alimentaria, sino que dificulta el consumo de los productos a personas con alergias o intolerancias alimentarias al huevo, así como a veganos.

Pensando en esta necesidad que cada día afecta a más consumidores en España, Santa Rita Harinas ha lanzado al mercado Fijarina, una harina para empanar sin huevo. Se trata de un producto vegano elaborado con solo tres ingredientes: harina de trigo tratada térmicamente con calor; fécula de patata y sal deshidratada en polvo.

Con Fijarina no solo se evita el uso del huevo en empanados, sino que se consigue que queden más jugosos por dentro y crujientes por fuera. Basta con mezclar una parte de Fijarina con 1,7 partes de agua a temperatura ambiente (ej. 50 g de agua con 85 g de Fijarina), batir con la ayuda de un tenedor o una varilla, sumergir los alimentos en esta mezcla y pasarlos después por pan rallado o panko. Es decir, su aplicación de uso es exactamente igual a la del huevo batido.

No obstante, Fijarina forma una carcasa alrededor del alimento a empanar, imposibilitando que los jugos de este puedan salir a la superficie y, al mismo tiempo, que el aceite pueda penetrar en su interior. De esta manera conseguirás empanados menos grasientos. Además, el poder de adherencia de Fijarina es mucho mayor que el del huevo, evitando que el pan rallado desprenda durante la fritura formando calvas en el producto y ensuciando el aceite.

Fijarina está a la venta en Alcampo, Hipercor, Supercor, Supermercados El Corte Inglés, Gadisa, Medina, Cencosu y Dinosol. También en la web santaritaharinas.com

Autor: Redacció