

La mostaza inglesa: sabor, aroma y textura únicos que a todos encantan

Noticias 24hs | 04-12-2023 | 20:41



Mostaza

La mostaza inglesa destaca entre las diferentes variedades de mostaza por su sabor fuerte y picante, difícil de igualar. Es un aderezo que se ha convertido en imprescindible en todo el mundo.

Entre los diversos aderezos populares en la gastronomía, la mostaza jamás puede faltar en la despensa. Con su característico color amarillo, es una salsa que a todos encanta y se puede utilizar en prácticamente cualquier hora del día: perfecta para acompañar un sándwich de desayuno, para sazonar una buena carne en el almuerzo y para cualquier tipo de plato en la cena.

La mostaza inglesa es una de las variedades más interesantes de mostaza, destacada por su sabor picante que sube por la nariz. Esta sensación tan intensa es la favorita de muchos amantes no solo del picante, sino de la buena comida en general. Es un aderezo excelente que convierte a un plato regular en uno memorable, que dejará buen sabor en la boca de los comensales.

Es un alimento con bajo contenido calórico, por lo que se puede consumir sin necesidad de alterar la dieta. Incluso, cuenta con propiedades antioxidantes, lo cual la hacen una mostaza saludable para todo tipo de personas. Sencillamente no hay nada como una buena mostaza inglesa: sabor, nutrición y un aroma que no se puede replicar.

De Inglaterra para el mundo

La mostaza inglesa, como su nombre lo indica, es proveniente de Inglaterra. Hoy en día, la receta de mostaza única de esta localidad se disfruta en todo el mundo, pues se reconoce como una de las variedades de mostaza más interesantes que se puede encontrar. De hecho, hay algunos amantes de la gastronomía que prefieren a la mostaza inglesa frente a las versiones autóctonas de Francia.

Los ingredientes típicos de la receta son las semillas de mostaza molidas, la cúrcuma y la harina de trigo, sin embargo, cada fabricante le agrega un toque personal agregando otras especias y adobos. En cuanto al tipo de semillas utilizadas, lo más típico es utilizar semillas de mostaza amarillas, pero hay marcas que mezclan las semillas amarillas con las semillas negras.

El proceso de preparación de esta mostaza empieza moliendo las semillas con un molinillo, ya sea eléctrico o uno tradicional utilizado para el café. En el caso de los fabricantes industriales, lo típico es utilizar los eléctricos. A estas semillas se le va agregando el agua, la harina y las demás especias, como puede ser sal o ajo triturado dependiendo del gusto. Se va batiendo hasta obtener una buena consistencia.

La mostaza inglesa suele ser preparada con agua fría, para que el picor característico no se pierda. Todo este procedimiento resulta en esa mostaza tan deliciosa y picante, la preferida de muchos. Para saber si se obtuvo una buena mostaza inglesa tan solo hay que observarla: el color es amarillo brillante, concordante con su sabor fuerte e intenso.

Un sabor único

Lo más característico de la mostaza inglesa es su sabor complejo, siendo lo más distintivo su delicioso toque picante. Es bastante intenso, por lo que es más recomendable para paladares acostumbrados a los sabores fuertes. Sin embargo, bajo las grandes capas de picante, se siente también un pequeño toque amargo y dulce, el cual sirve de premio para aquellos valientes que se hayan atrevido a degustar el fuerte picor de esta mostaza.

La textura de la mostaza inglesa es algo más espesa y granulada, debido a que se prepara solamente con semillas de mostaza, sean amarillas o negras. Es muy distinta a la textura suave de las mostazas tradicionales, que se sienten más ligeras debido al uso de vinagre en la mostaza. Esta textura diferente la hace ideal para acompañar carnes, mariscos y ensaladas, siendo perfecta para todo tipo de aderezos.

Vale la pena mencionar que la mostaza inglesa puede no ser compatible con algunas preparaciones, debido a su intenso sabor: puede terminar opacando los aromas y texturas de otras preparaciones. Sin embargo, si se usa de forma inteligente, resulta ser un acompañamiento perfecto que realza los platos con un toque de picor inigualable.

Autor: Redacción