

CHIPS. ¿Existe una Ciencia para freír las patatas?. Así lo creen la Dra. Mazda Krokidia y sus colegas de la Universidad Técnica Nacional de Atenas, quienes durante un año han investigado esta cuestión, buscando reducir su contenido final de aceite. Los procesos físicos y químicos los han resumido en seis complejas ecuaciones que contemplan, entre otros aspectos la salida del agua o la absorción del aceite. Y la recomendación práctica final: poner las patatas en el microondas durante un minuto antes de freirlas, y usar aceite que esté a una temperatura moderada.