

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 804 909**

21 Número de solicitud: 202031052

51 Int. Cl.:

A23L 7/10 (2006.01)

A23L 23/10 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

17.10.2020

43 Fecha de publicación de la solicitud:

09.02.2021

71 Solicitantes:

MORANT IBERNON, José Joaquín (50.0%)
Capitan Rico, 4
03610 Petrer (Alicante) ES;
JUAN TELLO, Francisco José (49.0%) y
LABOR BASICA, COOP.V. (1.0%)

72 Inventor/es:

MORANT IBERNON, José Joaquín y
JUAN TELLO, Francisco José

54 Título: **Método de elaboración de gachamiga en dos etapas**

57 Resumen:

Método industrial de elaboración de gachamiga que facilita su cocinado y reduce aproximadamente a la mitad el tiempo de elaboración de este alimento tradicional español, por medio de la preparación, en una primera etapa, de una mezcla líquida semielaborada que contiene los ingredientes básicos de la receta (aceite, harina, agua y otros ingredientes opcionales) y que es mantenida en un envase refrigerado o congelado hasta el momento en que dicha mezcla líquida es cocinada para obtener la gachamiga lista para su consumo.

ES 2 804 909 A1

DESCRIPCIÓN

Método de elaboración de gachamiga en dos etapas

5 Sector de la técnica

La presente invención se encuadra dentro de la industria alimentaria en el sector de los métodos de elaboración y conservación de comidas preparadas y semipreparadas.

10 Antecedentes de la invención

La gachamiga, también llamada gachasmigas, es un plato tradicional del sureste español, consistente en una especie de gacha, elaborada con una masa de harina, agua, aceite y otros ingredientes saborizantes adicionales, tales como sal, ajo, posibles especias, embutidos, etc.

15 Habitualmente se elabora en unas grandes sartenes, llamadas gachamigueras, donde se fríen previamente en aceite, preferentemente de oliva, unos dientes de ajo junto con otros posibles ingredientes de acompañamiento, generalmente longaniza o panceta de cerdo, aunque, dependiendo de la zona geográfica, también se pueden añadir costillas, ñora, boquerones o
20 sardinas u otros ingredientes. Posteriormente estos ingredientes son retirados de la sartén y se añade harina al aceite frito hasta lograr que ambos ingredientes se mezclen entre sí, añadiendo harina al aceite hasta formar una masa espesa y blanquecina. A continuación, se vierte agua poco a poco y se mezcla todo bien, con la precaución de ir deshaciendo los grumos hasta que la pasta formada por el aceite, la harina y el agua adopte una textura líquida, uniforme y sin
25 grumos. Obtenida la masa líquida espesa, habrá que estar removiéndola continuamente con una pala mientras cuece, para evitar que se pegue. Cuando el agua se evapora y la pasta comienza a tener un aspecto uniforme y consistente, se añaden los ajos y, en su caso, la longaniza u otros ingredientes de acompañamiento (ñora, costillas, sardina, etc.) para que se mezclen con la gacha, removiendo con brío hasta que la masa espesa como una tortilla de patata, teniendo cuidado para evitar que se pegue o se queme por los bordes. Al igual que
30 ocurre con la tortilla de patatas, es preciso darle vueltas para que se haga por ambas caras.

La preparación de este plato, sencilla pero laboriosa, supone un extenuante trabajo de brazos, pues, dependiendo de las raciones a preparar, su elaboración puede durar de 40 minutos a
35 cerca de 2 horas, exigiendo un movimiento continuo y potente de la sartén que no todas las personas pueden realizar.

En nuestra sociedad actual, el tipo de comida que se consume en los hogares y sus métodos de preparación están muy condicionados por la necesidad de simplificar y ahorrar tiempo que
40 tienen los consumidores debido a los cambios en las sociedades del mundo desarrollado como la incorporación de la mujer al mundo laboral, poco tiempo para las labores domésticas, entre otras.

Esto explica el auge que tiene la industria de elaboración de platos preparados, ya listos para consumir, y semipreparados, que requieren una elaboración rápida y sencilla antes de su
45 consumo, así como la proliferación de negocios que elaboran comidas listas para llevar.

En este sentido, la gachamiga no constituye una excepción, existiendo bares, restaurantes y casas de comidas que las preparan y venden a sus clientes para su consumo en el propio local
50 o fuera de él, liberándolos de su laborioso proceso de elaboración por el esfuerzo que conlleva.

También hay referencias de empresas dedicadas a la elaboración de platos preparados que han comercializado gachamiga congelada, aunque actualmente no nos consta que esta opción esté disponible para el consumidor en España, y, de hecho, la búsqueda en Internet a través de Google de “comprar gachamiga congelada” no nos ha encontrado ningún resultado.

5

En cualquier caso, no se conoce a escala comercial ni industrial ninguna experiencia de elaboración de gachamiga siguiendo un método diferente del tradicional para esta comida, no encontrándose, por tanto, en el estado actual de la técnica ningún método de elaboración de gachamiga que proponga la preparación de una mezcla líquida semielaborada que permita un cocinado posterior mucho más rápido y con menor esfuerzo.

10

Explicación de la invención

Esta invención describe un método de preparación de la gachamiga caracterizado por tener una primera etapa de preparación previa de una mezcla líquida que contiene los principales ingredientes de la receta (aceite, harina, agua y sal) en las proporciones adecuadas para la receta y que se mantiene envasada hasta el momento en que sea decidido su cocinado para la elaboración final de este plato tradicional.

15

La preparación de la mezcla líquida se inicia de la misma forma que con el método tradicional: sofriendo en una sartén ajos en aceite. Una vez sofritos los ajos, son retirados de la sartén y cesa el calentamiento de ésta.

20

A continuación, se mezcla el aceite sofrito con las cantidades adecuadas de harina y agua hasta conseguir una mezcla completa y homogénea. Para ello es utilizada una batidora industrial u otro elemento mezclador equivalente. A la mezcla se puede añadir sal, especias u otros ingredientes adicionales en función de la personalización de la receta que se desee.

25

La mezcla líquida preparada de esta forma es seguidamente envasada en una botella de vidrio o en cualquier otro recipiente para permitir su conservación, distribución y venta.

30

En el caso en que el cocinado y la elaboración final de las gachamiga esté prevista en un plazo de unos pocos días, la mezcla líquida así envasada puede conservarse en ambiente el cocinado y refrigerado para su utilización inmediata en el momento del cocinado.

35

Cuando se requiera un tiempo más largo de conservación, la mezcla líquida puede ser congelada por un tiempo indefinido. Requiriendo obviamente la descongelación previa en el momento de su utilización para la preparación final de la gachamiga.

Para la elaboración de la gachamiga con este nuevo método, primero se sofríen los ajos con muy poco aceite y, en su caso, los otros posibles ingredientes de acompañamiento, se separan estos de la sartén y, a continuación, se vierte en esta la mezcla líquida envasada, removiendo con una pala para que no se peguen los ingredientes a la sartén hasta que vaya evaporando el agua y la masa espese, momento en el que se añaden los ajos sofritos previamente y, en su caso, el resto de los ingredientes sofritos con los ajos, y se sigue removiendo con la pala hasta que la masa tenga una textura como de tortilla de patata, dándole vueltas para que se haga por ambos lados.

40

45

Con este método se consigue reducir el tiempo de cocinado de la gachamiga, aproximadamente, a la mitad del tiempo empleado en la receta tradicional.

50

Realización preferente de la invención

- 5 Siendo en este caso el objeto de la invención un concepto muy sencillo claramente descrito en la explicación anterior, su perfecta comprensión no requiere la descripción de ninguna realización preferente de la invención aparte de lo propiamente descrito en la explicación anterior.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Método industrial de preparación de gachamiga caracterizado por tener una primera etapa de preparación previa de una mezcla líquida que contiene los principales ingredientes de la receta (aceite, harina, agua y otros posibles ingredientes) en las proporciones adecuadas para la receta y que se mantiene envasada hasta el momento en que sea decidido su cocinado para la elaboración final de este plato tradicional.
- 10 2. Método de preparación de gachamiga según la reivindicación 1 caracterizado por que la conservación de la mezcla líquida se realiza en refrigerado para ser consumida en un periodo relativamente corto de tiempo.
- 15 3. Método de preparación de gachamiga según la reivindicación 1 caracterizado por que la mezcla líquida se conserva congelada para ser consumida después de un periodo largo de tiempo.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA

- ②① N.º solicitud: 202031052
②② Fecha de presentación de la solicitud: 17.10.2020
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L7/10** (2016.01)
A23L23/10 (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2390145 A1 (FERNANDEZ ZARCO MARCOS ANTONIO et al.) 07/11/2012, reivindicaciones.	1-3
X	ES 8501962 A1 (CPC INTERNATIONAL INC) 16/12/1984, Reivindicaciones.	1-3
X	ES 8205536 A1 (MAGGI AG) 01/08/1982, Reivindicaciones.	1-3

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones

☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
25.01.2021

Examinador
J. Manso Tomico

Página
1/2

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI