

¿Qué hervirá antes, el agua fría o la caliente?

¿Qué hervirá antes, el agua fría o la caliente?

[imprimir](#)



La cocina, se dice mucho, es un **laboratorio** donde **todos experimentamos** con los ingredientes, la temperatura, la potencia, el tipo de corte y multitud de factores con los que vosotros mismos jugáis cuando cocináis con vuestra **Chef Plus Induction**. En realidad, el proceso culinario **tiene mucho de química y de física**, por lo que hoy vamos a darle una oportunidad a la ciencia para resolver una duda referente a la ebullición del agua: **¿qué hervirá antes, el agua fría o la caliente?**

La respuesta, lo desvelamos ya, **es la caliente**. Pero corren muchas ideas que afirman precisamente lo contrario. **¿Por qué?** Porque existe un **principio de la física** que indica que cuando un objeto está cayendo, necesitará un tiempo y un esfuerzo extraordinarios para invertir su sentido e iniciar su ascenso. Puedes probarlo tu mism@ en casa: si dejas caer un objeto hacia el suelo, necesitaras más energía para alcanzarlo al vuelo y levantarlo, que la que se requiere para levantarlo del suelo cuando está en reposo.

Llevado a la cocina, existe **la creencia** de que cuando ponemos una **olla de agua caliente al fuego**, la temperatura del agua ya ha empezado a descender, por lo que le será más difícil invertir el descenso que empezar desde 0 (es decir, estando fría). Esa norma, sin embargo, sólo se puede aplicar para los **objetos físicos**, y **la temperatura no lo es**.

La temperatura de una sustancia **asciende** cuando **aumenta la velocidad de las moléculas que la componen**. En una olla de agua caliente hay una gran cantidad de moléculas moviéndose a mayor velocidad que las de una olla de agua fría. Para que el agua hierva, las moléculas tienen que ir aún más rápido, por lo que es lógico deducir que, si las moléculas de **agua caliente ya llevan una cierta velocidad**, llegarán **antes a la meta que las del agua fría**. Pasa lo mismo con un coche: en igualdad de motor y potencia, llegará antes a los 100 km/h el que vaya a 25 km/h que el que esté parado.

Etiquetas

[agua](#)

[agua hirviendo](#)

[chef plus induction](#)

[cocinar](#)

[consejos gastronómicos](#)

[curiosidades gastronómicas](#)

[receta](#)

[recetas](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.