

# Preheat (Precalentar)

<b>Término</b>	Preheat
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Repostería
<b>Definición del término</b>	Turning the oven/pan beforehand to let it come to the desired temperature.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018). Bakestarters. Recuperado 16 de diciembre de 2020, de <a href="https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies">https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies</a>
<b>Contexto del término</b>	Preheat oven to 190°C/375°F. When oranges are cool enough to handle, cut them in half. Remove seeds and pulp them in a food processor or by hand, using a potato masher or sieve.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Yeates, J. (2012). A recipe for disaster: cakes & puddings [pdf]. UKCIP. <a href="https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf">https://www.ukcip.org.uk/wp-content/UKCIP_recipes_cakes.pdf</a>
<b>Equivalente en español</b>	Precalentar
<b>Categoría gramatical</b>	Verbal (222)
<b>Definición del término en español</b>	Encender el horno con anticipación a la temperatura que indica la receta alrededor de 15 minutos antes.
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Alejandra Pérez

---

**Contexto del término  
en español**

1. Precalentar el horno.
2. Poner a hervir el agua en una cacerola junto con la grasa, la sal y el azúcar hasta que alcance el hervor.
3. Agregar la harina de golpe previamente tamizada y trabajar por medio de una espátula hasta que se forme una bola compacta y quede una masa seca (que se despegue de las paredes del recipiente).

---

**Fuente / Autor (del  
contexto en español)**

Maris, S. (2010). Pastelitos y Muffins (1ra ed.). Larousse.

---