## REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento de fabricación de un producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente, que comprende:

(a) cocinar un alimento, siendo el alimento uno de una hortaliza, una carne y un marisco;

(b) congelar el alimento cocinado, teniendo el alimento cocinado un contenido de humedad en el rango del 45 % en peso al 85% en peso, y formándose así cristales de hielo en el alimento;

(c) exponer el alimento congelado a una radiación de microondas en un deshidratador de microondas a vacío a una presión en el rango de 666,61 y 13.332,2 Pa durante un tiempo en el rango de 600 a 3.420 segundos, descongelando así el alimento congelado y evaporando el alimento descongelado, dejando poros formados por los cristales de hielo en el alimento, para producir el producto alimenticio deshidratado poroso y crujiente.

2. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el alimento comprende una hortaliza seleccionada entre el grupo que consiste en patata, batata, zanahoria, remolacha y chirivía.

3. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el alimento comprende carne.

4. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el alimento comprende marisco.

5. Un procedimiento según la reivindicación 4, en el que el marisco comprende langostinos o mejillones.

6. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende adicionalmente la etapa de reducir el contenido de humedad del alimento antes de la etapa (b).

7. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (b) se lleva a cabo a una temperatura en el intervalo de entre -80 ºC y -5 ºC.

8. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (b) se lleva a cabo a una temperatura en el rango de -80ºC a -20 ºC.

9. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (c) se lleva a cabo a una presión en el intervalo de entre 2.666,45 y 5.332,89 Pa.

10. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el alimento es un alimento compuesto que comprende la hortaliza, la carne o el marisco y uno o más de azúcar, sal, almidón y condimento.

11. Un procedimiento según la reivindicación 1, en el que el producto

alimenticio deshidratado poroso y crujiente, tiene un contenido de humedad en el rango de 3,5% al 6,42% en peso.

12. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende adicionalmente, durante la etapa (c), voltear las porciones de alimento en el deshidratador de microondas a vacío.

13. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (c) se lleva a cabo en al menos dos fases y a un nivel de potencia de microondas del deshidratador de microondas a vacío que es mayor en una primera fase que en una segunda fase.

14. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que la etapa (c) causa la formación de vapor en los poros, impidiendo el colapso de los poros.

15. Un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el deshidratador es un deshidratador de microondas de cavidad resonante.

16. Un procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1-15, en el que el deshidratador es un deshidratador de microondas de onda progresiva.