

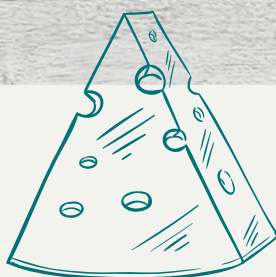


10 TRUCOS BÁSICOS DE COCINA



CORTAR CEBOLLA SIN LLORAR

- Antes de cortarla, mete la cebolla de 10 a 15 minutos al congelador, después de hacer esto podrás picarla con tranquilidad.
- También puedes probar mojando la cebolla y el cuchillo continuamente conforme se va cortando.



RALLAR QUESO BLANDO

- Enfía el queso previamente por 20 minutos en el congelador, esto le dará la firmeza suficiente para evitar que se pegue.
- También puedes rociar el rallador con aceite en spray antiadherente antes de usarlo.



HUEVO COCIDO QUE NO SE TRUENA

- Agrega una cucharada de sal al agua fría y hiérvelos así.

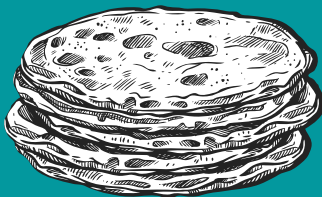


EVITA QUE SE DESBORDE LA OLLA

- Coloca una cuchara de madera sobre la olla para evitar que el agua se desborde, la cuchara absorberá algo de humedad y al hacer contacto con esta, las burbujas se revientan.

SIEMPRE TENER TORTILLAS

Compra tus tortillas de la semana, al llegar a casa sepáralas y extiéndelas para que se enfrien, apílalas y forma varios paquetes según la cantidad que consumen al día. Mételas en una bolsa de plástico y congélalas. Pasa un paquete diario al refrigerador. Para calentar rocíales una cucharadita de agua potable y calienta en sartén o comal.



¿SE TE SALÓ LA SOPA?

- Coloca en la olla una papa cruda pelada y déjala por aproximadamente 20 minutos para que absorba la sal, retírala hasta que se haya cocinado.
- Si es una crema solo agrega más leche.
- Si es una pasta, colócala directo en agua helada.



RESCATAR ARROZ QUEMADO

- Coloca unas dos rebanadas de pan de caja en medio y tapa la olla, espera entre 5 y 10 minutos. El pan absorberá el sabor a quemado del arroz.
- Si se queman los frijoles o las lentejas, prueba colocando una hoja de lechuga, más agua y deja que se cocine. Retira la hoja para servir.



DESCUBRE SI UN HUEVO ESTÁ FRESCO

- Para saber si es fresco o no, échalo en un vaso con agua. Si el huevo flota no está fresco, si se hunde si lo está.



¿SOBRÓ CALDO DE POLLO?

- No lo tires, congélalo en charolas para hielo, de esta manera podrás agregarlo a tus guisados cuando lo necesites, aportándoles más sabor de manera saludable.



Recuerda este tip profesional: antes de empezar hay que tener todos los ingredientes y utensilios listos.