

TRUCOS DE EXPERTO

DESDE CÓMO REBANAR CEBOLLA SIN LLORAR, HASTA CÓMO ABLANDAR GRUMOS DE AZÚCAR, RECOPIAMOS LOS 10 MEJORES TRUCOS DE LOS CHEFS. ¡PRUÉBALOS!

Por Elías Patiño



PICA CEBOLLA SIN LLORAR

La responsable del lagrimeo es la alinasa, una sustancia que se desprende al cortar la cebolla y que produce la emisión de una molécula muy volátil que es captada por la nariz. Normalmente, esta emisión tiene un radio de alcance 50 a 80 cm. Para reducir sus efectos es bueno que las cebollas que se van a cortar estén muy frías. Así, el gas es menos volátil y se desprende mucho menos. Por otra parte, conviene utilizar un cuchillo cebollero, pues penetrará en las distintas capas de la cebolla sin machacar su pulpa.

CEBOLLA CARAMELIZADA

Con el fuego al mínimo, pon aceite de oliva en una sartén, coloca la cebolla rebanada en juliana y añade un puñadito de sal. Después echa una cucharadita de postre de bicarbonato para que salgan antes los azúcares naturales de la cebolla y parte de su agua. Tras un par de minutos, la cebolla estará de un color amarillento. Continúa

removiendo hasta que se oscurezca y el agua se vaya evaporando. Al cabo de 30 minutos estará perfectamente caramelizada y lista para su uso.

AGUACATES PERFECTOS

Elegir aguacates puede llegar a ser un dolor de cabeza. A nadie le gusta un aguacate muy verde o muy pasado, tiene que estar en su punto. Envuelve un aguacate verde en periódico para acelerar el proceso de maduración. Incluso guardándolo junto con manzanas y plátanos podemos obtener el mismo resultado. Una vez maduro y abierto, lo más conveniente es consumirlo para que no se oxide o se ponga negro. Para evitar esto, rocíalo con unas gotas de limón que actuarán como antioxidantes naturales y tápalos con papel film, para que se conserve aún mejor. Por último, si lo que quieres es retrasar la maduración de un aguacate, la opción es meterlo en el refrigerador en el cajón de verduras. Así se conservará más tiempo.

RALLA QUESO SIN PROBLEMAS

Mientras más tiempo pase en tus manos, el queso se pone cada vez más blando y esto ocasiona que sea más difícil poder rallarlo con un rallador de queso convencional. Para evitar esto, antes de rallar el bloque de queso, déjalo en el congelador por 30 minutos. El queso endurecido no se pegará al rallador y te será más fácil el proceso.

ADIÓS, SEMILLAS

Hay frutas y verduras que tienen muchas semillas en su interior y, a veces, al intentar retirarlas con un cuchillo, terminamos desperdiciando parte de la fruta/verdura que estamos cortando. Una alternativa diferente y útil para retirar semillas con facilidad es utilizar una cuchara especial para helados. Su borde afilado permitirá sacar más rápido y con más precisión las semillas. También, con ayuda de este utensilio, puedes decorar ensaladas con figuras circulares de tus verduras o frutas favoritas.

ARROZ ESPONJADO

El arroz es base importante de la comida mexicana y con frecuencia nos dicen que es uno de los platillos que una persona tiene que saber cocinar antes de sus 30. Una de las cosas más importantes al cocinar arroz es la textura. Para que el arroz te salga esponjoso y no batido, lávalo tres veces. Cada vez que lo laves, frótalo con tus manos, como si lo tallaras, y notarás que a la tercera vez que lo laves el agua saldrá transparente; eso quiere decir que lo desalmidonaste y que está listo para cocinarse.



VICTORINOX, cuchillo, \$1,329, sku 76313032. **METALTEX**, rallador, \$199, sku 18599571. **FARBERWARE**, cuchara para helado, \$229, sku 1062371117. **PANASONIC**, microondas, \$4,999, sku 1069293219. **FLAVORSTONE**, sartén, \$1,149, sku 1057402616.



HUEVOS COCIDOS

Los huevos cocidos no son muy complicados, pero a la hora de quitar la cáscara pueden ocasionar un desastre. Si introduces una rodaja de limón en la olla cuando se están cocinando, serán mucho más fáciles de pelar. También 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio tendrá el mismo efecto.

CÓMO PELAR EL AJO

Pelar un ajo puede llegar a ser una tarea complicada, la piel de los ajos es dura y se desbarata con facilidad. Para pelar un ajo simplemente colócalo en el microondas durante 10 segundos, esto hará que la piel sea más fácil de quitar.

ABLANDA LOS GRUMOS DE AZÚCAR MORENA

A muchos nos ha pasado que a la hora de abrir un recipiente con azúcar nos encontramos con bloques duros que muchas veces no sabemos cómo deshacer. Poniendo una rebanada de pan dentro del recipiente con azúcar ayudamos a que el azúcar absorba esa humedad, recuperando su textura blanda.

PIZZA FRESCA

Por más que nos guste la pizza, hay veces que simplemente tienes que dejar esas últimas rebanadas para otro día. El problema viene cuando a la hora del recalentado la masa se vuelve viscosa o muy dura, perdiendo la textura y frescura de una pizza recién salida del horno. Poniendo las rebanadas en una sartén sin aceite, las rebanadas que pongas a fuego lento recobrarán su textura y sabor.



TERMÓMETRO DE COCINA

Una ventaja de tener una cocina equipada con una amplia variedad de productos es que podrás cocinar platillos de la mejor manera posible. Hay platillos que tienen métodos de preparación muy específicos, por lo que introducir un termómetro en tu cajón de utensilios te ayudará a saber, cuando cocines, si tu platillo ha alcanzado la temperatura correcta y esté listo para servirse.

WILLIAMS SONOMA, termómetro, \$1,599, sku 10000018240.



QUE NO FALTEN LAS CUCHARAS MEDIDORAS

Las cucharas son parte esencial de una cocina, pero las medidoras son de mucha utilidad a la hora de cocinar u hornear, ya que nos ayudan a seguir recetas al pie de la letra. Procura que sean metálicas, ya que son menos propensas a que se les queden sabores y duren más.

WILLIAMS SONOMA, cucharas medidoras, \$399, sku 1047792190.