

Tips para la cocina.

Te dejamos los siguientes consejos de cocina que te ayudarán mucho:

1. La Compra los ingredientes más frescos y de la mejor calidad, no te dejes llevar por ofertas y promociones, sólo tratan de sacar mercancía atrasada.
2. Para cocer verduras, hiérvelas en agua. Para detener la cocción y fijar el color, cuélalas y ponlas en un recipiente con agua y hielo. Para calentarlos, agrega un poco de mantequilla y sal. Calienta tapado a fuego lento.
3. Si vas a preparar pescado, compra siempre el más fresco, pide que le pongan una bolsita con hielo, así asegurarás que llegue fresco a casa.
4. Al preparar recetas de repostería, limpia completamente las superficies donde vayas a trabajar. Si vas a refrigerar el plato, tápalo herméticamente para que no absorba aromas extraños.
5. Para que la lechuga pierda su aspecto mustio y sea más crujiente para la ensalada, métela en un recipiente con agua fría y añade el zumo de medio limón por cada lechuga, déjala reposar una media hora en un lugar fresco, escúrrela bien y sirve.
6. Si se te va la mano con el vinagre en la ensalada, coloca una bola de miga de pan entre los ingredientes para que absorba todo el exceso. Agrega un poco más de aceite de oliva y sé prudente con la sal.
7. Para evitar que se oxiden las papas, almacénalas junto con una manzana.
8. Para evitar que se abra la cáscara del huevo, añade una pizca de sal en el agua.
9. Para remover la grasa difícil de una sartén, simplemente agrega unas gotas de jabón y suficiente agua para cubrir el fondo y llévalo al fuego hasta que hierva.
10. Rocía con aerosol vegetal los recipientes de plástico antes de colocar salsas con base de tomates. Evitarás las manchas.