

Cocinar

- Cocinar para ti mismo es sencillo. Usa aceite para saltear porque tiene un punto de ebullición más alto que el agua, lo que ayuda a calentar la comida de manera más efectiva.
- Es fácil preparar un plato con carne, verduras, chile, ajo y jengibre.
- Usa un cortador de alimentos para cortar la comida en trozos pequeños, como rebanar papas o picar pimientos en pequeños granos.
- Hacer sopa es fácil con una olla eléctrica. Añade los ingredientes, sazona con sal, programa el temporizador y deja que se cocine.
- Un horno de asar se puede usar para hacer tartaletas de huevo, cordero, res, cerdo, salchichas, champiñones y más. Para la carne, ajusta la temperatura a 200°C y cocina durante unos 20 minutos.
- Para cocinar al aire libre, necesitarás fuego. Las hojas secas pueden usarse para encender el fuego. Encuentra un recipiente para sostener la comida mientras se cocina, o incluso usa una teja como olla improvisada.
- Una arrocera también se puede usar para calentar comida, no solo arroz. Sin embargo, ten en cuenta que las verduras tienden a soltar agua, lo que puede hacer que el arroz quede demasiado húmedo. Añade solo una pequeña cantidad de agua si estás cocinando verduras en la arrocera.
- Un robot de cocina es una herramienta conveniente para preparar platos. Simplemente añade los ingredientes y deja que el robot se encargue de revolver.