



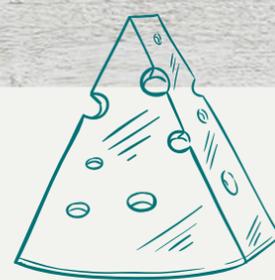
10 TRUCOS BÁSICOS DE COCINA



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

Enfría 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.

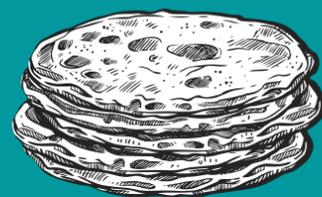


EVITA QUE SE DESBORDE LA OLLA

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 enfríen, apílaslas y forma varios paquetes según la cantidad que consumen al día. Mételas en una bolsa de plástico y congélaslas. 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.