

18 alimentos que has estado comiendo de forma incorrecta toda tu vida ¡Hasta hoy!

El Ciudadano · 10 de julio de 2015





Llegó la hora de disfrutar tu comida favorita como nunca antes, si sigues estos consejos estamos seguros de que te quedará tan increíbles que la manzana completa aparecerá en tu casa para probarlo. En realidad son platos bastante sencillos que puedes cocinar en cualquier momento, así que ve por el sombrero de chef y entra a la cocina.

1. Rebana las papas y coloca los ingredientes que quieras por encima antes de meterla al horno. El resultado será delicioso.

2. Rebana las salchichas en espiral antes de cocinarlas. Les dará un toque único.

3. Remoja tus galletas en leche y luego mételas al congelador. El resultado te sorprenderá.

4. Las máquinas para hacer waffles no sirven solo para eso, intenta usarla para re-calentar la pizza.

5. Las papas hash-brow también quedan increíbles de esta manera.

6. Esto puede sonar un poco loco, pero agrega una tira de tocino a tus roles de canela antes de meterlos en el horno. Es una delicia.

7. Prepara un pan francés agregando un poco de cereal crujiente a la mezcla de huevo. ¡Quedará delicioso!

8. En lugar de hacer una mezcla para tacos al estilo Estados Unidos, haz un taco para llevar metiendo todos los ingredientes en una bolsa de Fritos.

9. Galletas en pedazos + leche + bandeja para hacer hielos = el mejor café con leche de la historia.

10. Corta el helado con un cuchillo para que sea más fácil servirlo en las fiestas.

11. Si necesitas comer en el auto, coloca los condimentos en la bandeja para vasos. Esto va a prevenir cualquier desastre.

12. Rellena tus empanadas con Nutella y malvaviscos.

13. Compra una pieza de pan en la panadería, haz algunos cortes y rellénalo de queso y alguna verdura. Tendrás el pan más increíble de la historia.

14. Coloca una tira de tocino en medio de la masa de tus hot cakes, es como comer un pedacito de cielo.

15. Utiliza pequeños jarrones para preparar ensaladas para llevar.

16. Con un poco de paciencia, coloca 3 ó 4 spaghetti dentro de una salchicha rebanada. Cuando lo cocines quedará perfectamente mezclado.

17. Cuando comas tacos en esas tortillas pre-preparadas, usa la lechuga por fuera. Te servirá como red para salvar la comida que quiera caer.

18. La manera correcta de doblar la pasta para hacer panecillos.

Estos trucos son tan fáciles de hacer que tienes que probarlos todos alguna vez en tu vida, te verás como un gran chef sin mucho trabajo en el medio.

Vía: <http://difundir.org>

Fuente: El Ciudadano