

ALIMENTACIÓN / TENDENCIAS

22 fantásticos trucos de cocina, creados por genios

El Ciudadano · 16 de julio de 2015

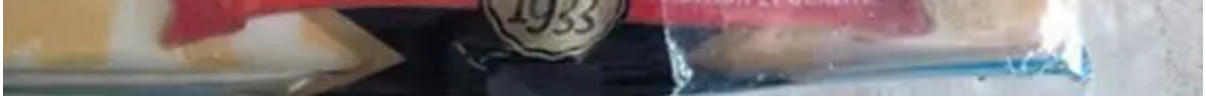


Tendrás la oportunidad de aprender unos truquitos secretos que te convertirán en un maestro de cocina insuperable! Averigua cómo guardar correctamente las verduras, frutas, huevos y otros alimentos, aprenda a salvar productos del

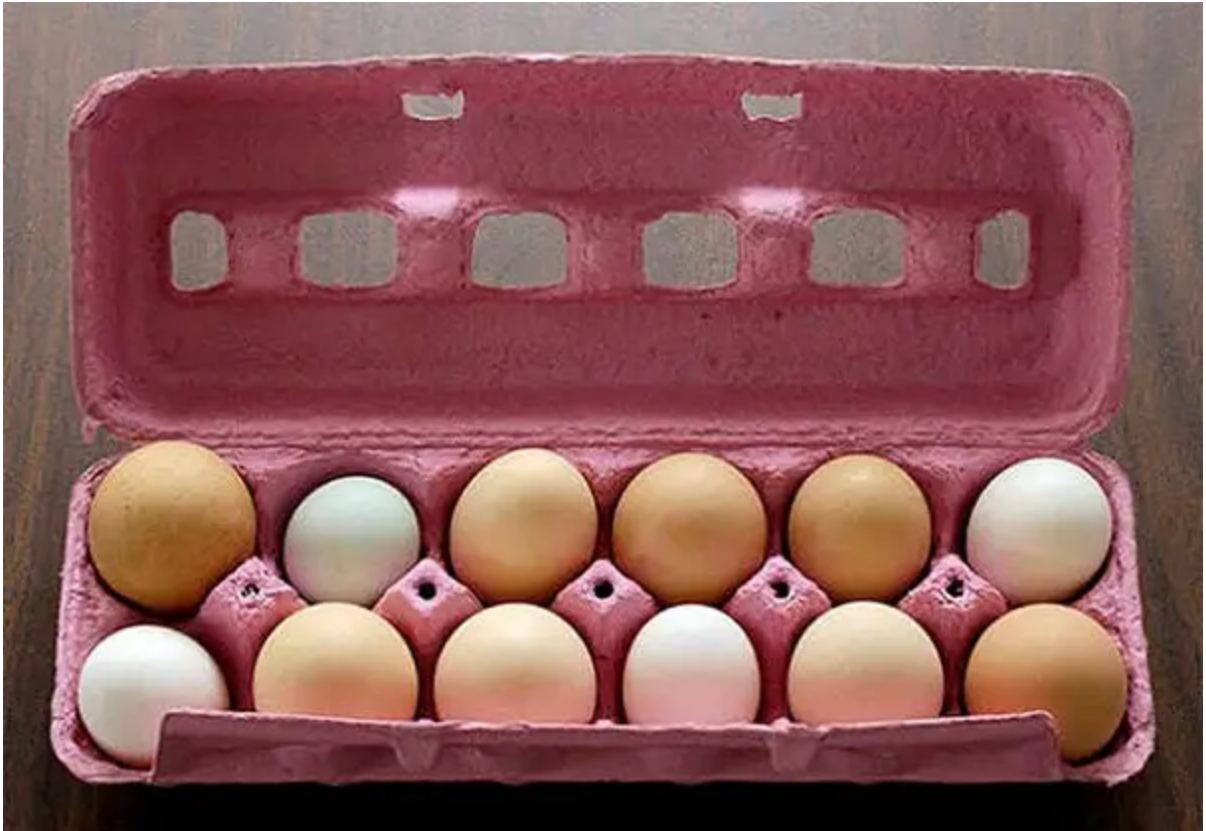
deterioro demasiado rápido. Pregunta si tu mamá sabe acerca de estas técnicas. ¡La sabiduría y la experiencia de amas de casa, a veces, es simplemente sorprendente!

1. Al cortar el queso, no te deshagas de la envoltura. Se puede usar, con el fin de envolver el queso restante, así se conserva más tiempo.





2. Untar los huevos con aceite vegetal, antes de guardarlos en el refrigerador, ayudará a su conservación más prolongada.



3. Limpiar el jengibre es bastante incómodo, pero este problema va a desaparecer si intentas limpiarlo con una cuchara pequeña.



4. ¿Necesitas sustraer solo un par de gotas de jugo de limón? No te apresures a cortarlo. Perfóralo con un palillo de dientes y comprímelo suavemente. Veras que unas gotas de jugo saldrán de inmediato. El limón quedará entero, y este pequeño agujero lo puedes cerrar con una cinta y retirarlo nuevamente al refrigerador.



5. Los restos de mayonesa en un pomo pueden aprovecharse muy bien, basta solo añadirle vinagre, especias y un poco aceite de oliva. En un instante obtendrás un delicioso aderezo para ensalada.



6. Bayas frescas no adquirirán moho, si los humedeces con una solución suave de vinagre.



7. Ideal para el almacenamiento de las cebollas y ajos – utilizando bolsas de papel perforado. ¡Dos meses, sin aparecer moho, garantizados!



8. Una palta cortada, para que no se ennegrezca, espolvoréalo con un poco de vinagre de manzana o almacénala junto con una rodaja de cebolla.



9. Las papas no brotarán si son mantenidas cerca de las manzanas. El etileno que contienen manzanas, evitará la aparición de yemas en las papas.



10. Agrégale un poco de leche caliente a los restos de «Nutella» en un pote, y obtendrás un sabroso chocolate caliente. ¡Qué rico!



11. Las piñas, guardadas boca abajo, se madurarán y se pondrán dulces más rápido.



12. El apio y el brócoli necesariamente deben ser almacenados en el papel de aluminio, esto les prolongará la vida útil.



13. El aceite de nuez se podrá extraer más fácil, si colocas los potes al revés.



14. Si envuelves la parte superior de los racimos de plátanos con cinta adhesiva, el deterioro de los mismos se hará más

lento.



15. La lechuga y los repollos se conservan en el refrigerador mejor si son envueltos en una bolsa de papel.



16. ¿Chips o galletas saladas perdieron su textura? No te desanimas. Colócalos brevemente en el microondas o en el horno, y recuperarán su calidad.



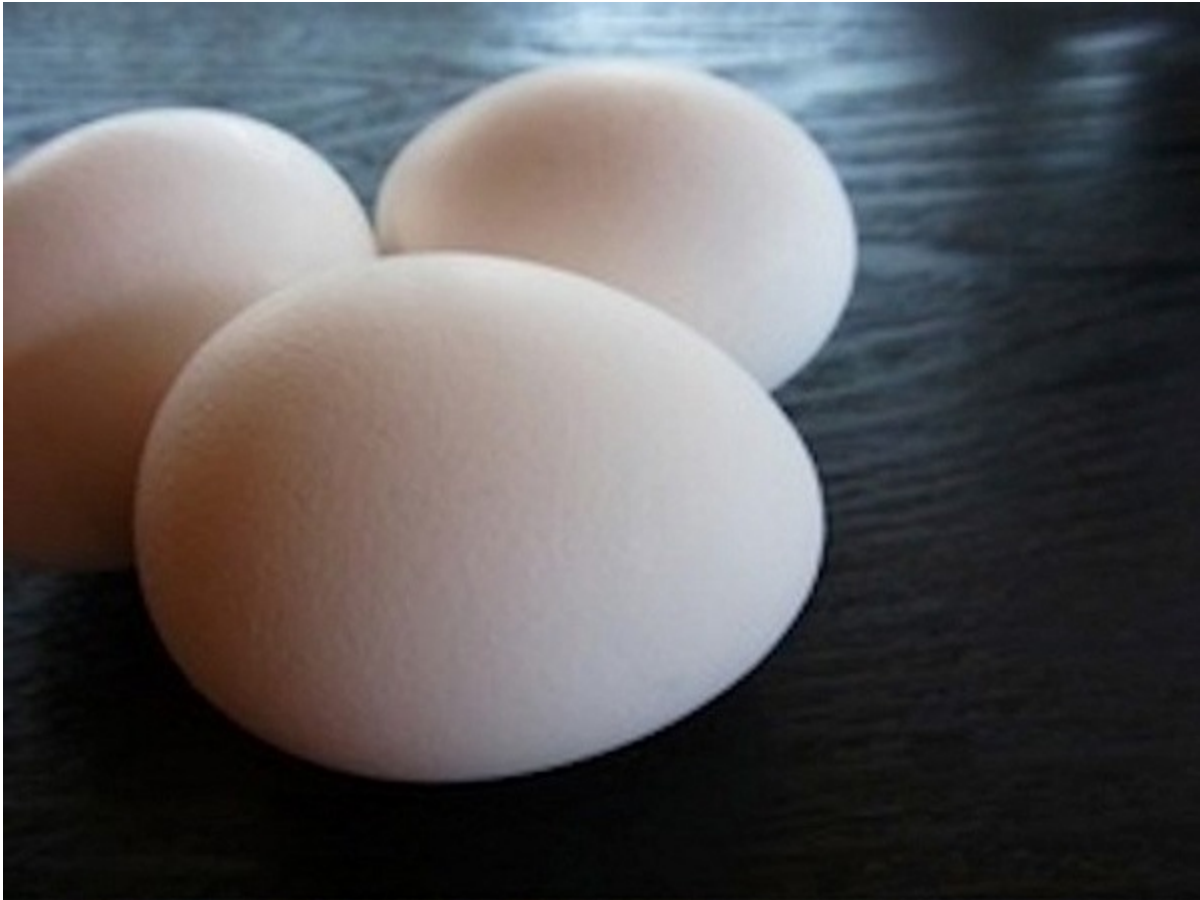
17. Los plátanos pintones se maduran rápidamente si son colocados al horno. He aquí una buena idea... Pero es importante que no excedas en el tiempo, mantenlos en el horno por un par de minutos nada más.

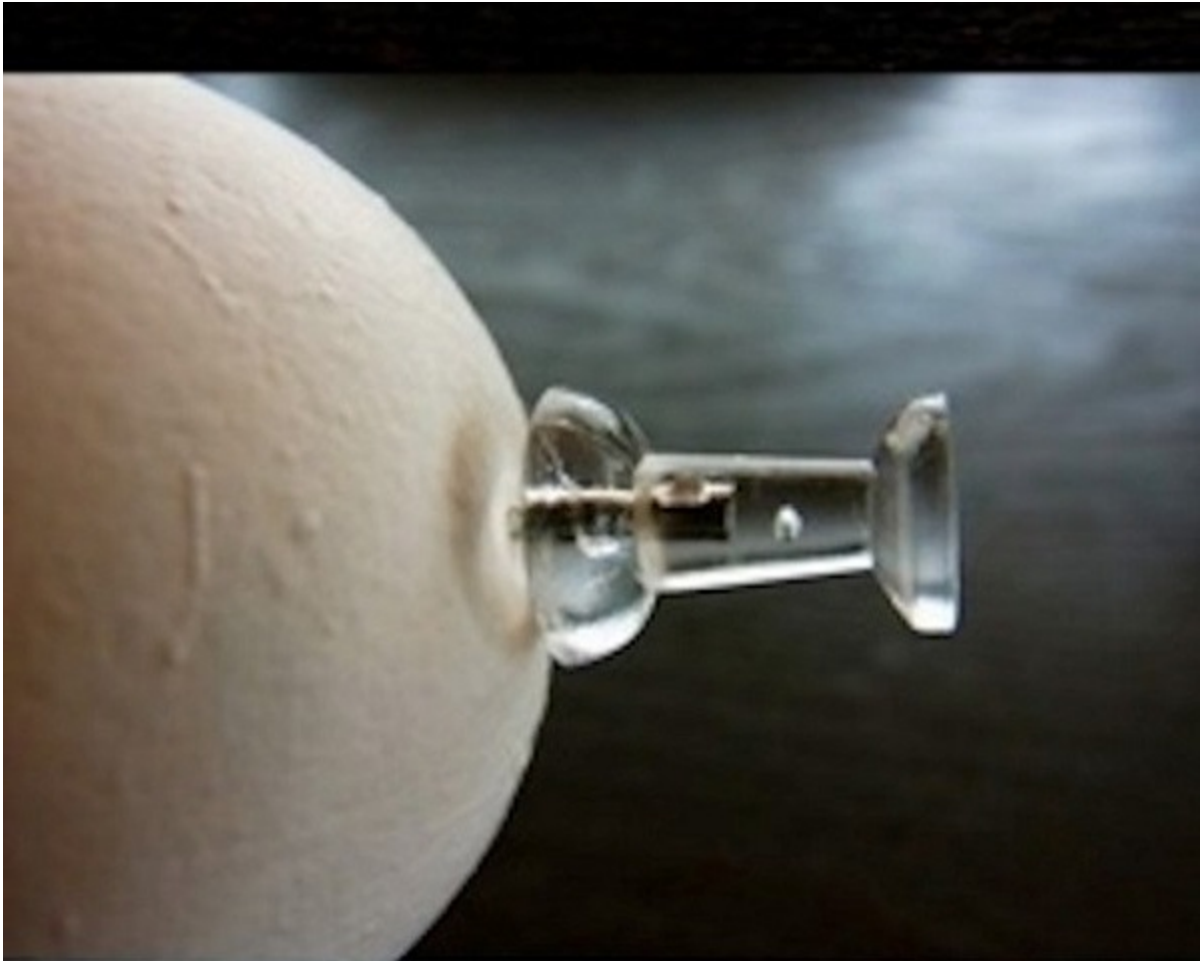


18. Las pizzas deben ser calentadas en una sartén.



19. Con la ayuda de un chinche de oficina, te ahorrarás el esfuerzo de limpiar los huevos pasados por agua hirviendo. Antes de cocinar, hágales un pequeño agujero en la cáscara, así tendrás asegura una fácil limpieza de los huevos duros.











20. El pastel cortado no se pondrá reseco, si protejes los cortes con unas rebanadas de pan, asegurándolas con palillos de dientes. El delicioso pastel quedará perfectamente protegido.



21. Si las verduras y condimentos comienzan a marchitar y volverse amarillos, no te apresures a desecharlos – es un producto valioso en nuestras cocinas. Córtalos en pequeños

trozitos y mézclalos con aceite de oliva. Vierte la mezcla en moldes para el hielo y guárdalos al congelador. Puede utilizarse como un maravilloso aderezo para ensaladas, salsas y sopas.



22. El mango, el kiwi y la palta son fáciles de limpiar con la ayuda de un vaso.



Fuente: [El Ciudadano](#)