ALIMENTACIÓN / TENDENCIAS

19 consejos y trucos de cocina que te serán de muchísima ayuda

El Ciudadano · 17 de julio de 2015

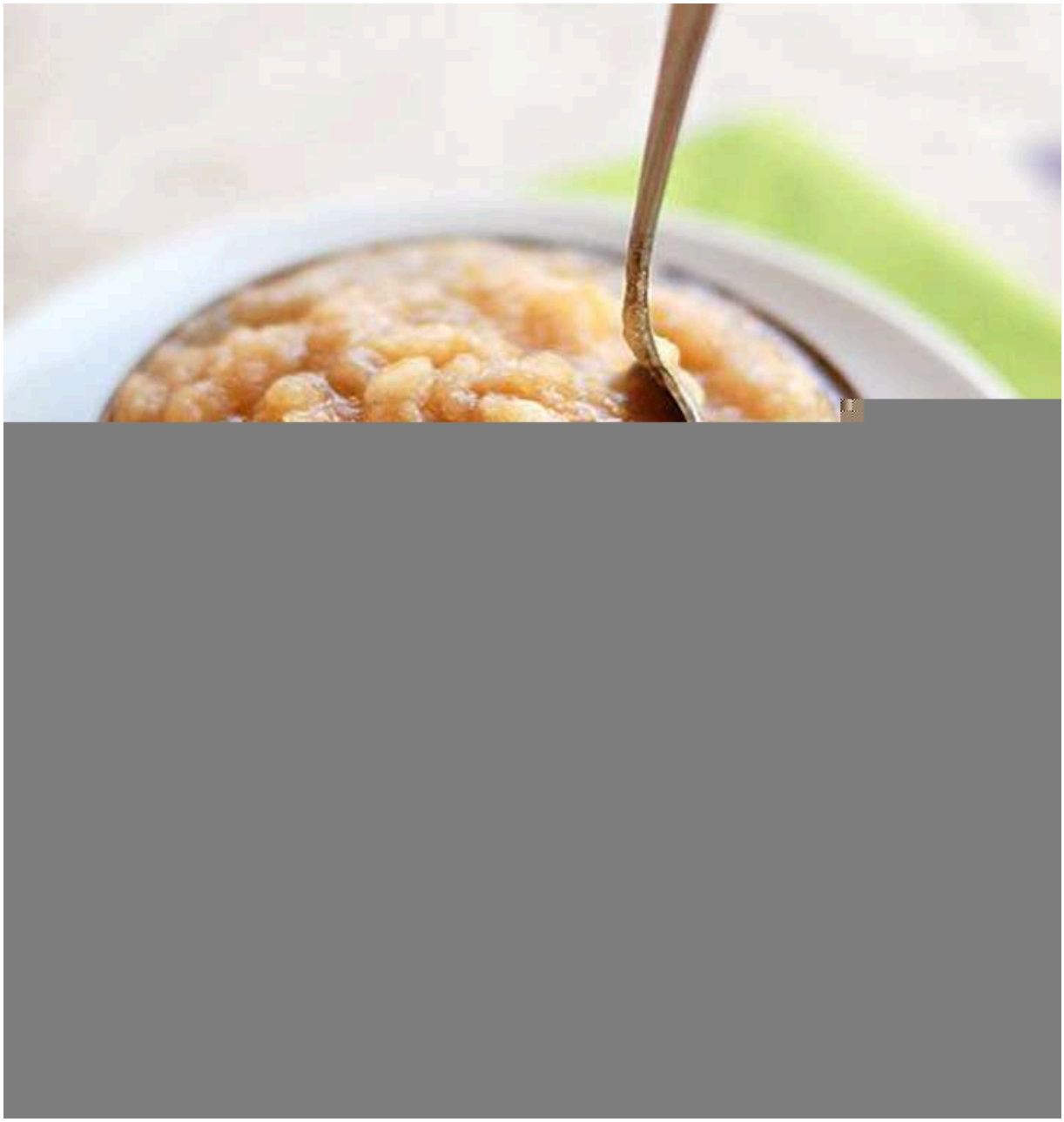
02a24f4c4c9fac707ace2ff5144c5d03

Por Teresa Hechem

¡Te encantarán!

Cuando estás complicado en la cocina y no sabes qué hacer con alguna comida o alimento en particular, **estos consejos y trucos te serán de mucha ayuda:**

1. Sustituye puré de manzana por el azúcar



Tara Daley

Si estás tratando de no comer azúcar, cocina con puré de manzana en vez de azúcar y tus postres quedarán igual de deliciosos.

---

2. Haz fideos de zapallo italiano

147b2b11-9259-4ed2-990e-b6aef08f8c6e

Bed Bad & Beyond

Una buena idea para no comer pasta todos los días, y puede combinarse con deliciosas salsas.

---

3. Cómo sacar los pedazos de cáscara de huevo de tus platos

Sandra Jackson

Si se te cae un poco de cáscara en el recipiente usa la cáscara más grande y sácala con eso.

---

4. Mantén las hojas verdes frescas

Tammy Branch

Lava y seca bien las hojas verdes y ponlas en una bolsa de plástico. Ínflala y séllala bien. ¡Durará más tiempo fresca!

---

5. Aprende a preparar helados de yogurt

Jamielyn

Pon palos de helado en el yogurt y ponlo en el congelador. ¡Una manera saludable de comer helado que tus hijos amarán!

---

6. Conserva las hierbas

Thekitchn

Pon tus hierbas en una cubeta de hielo con aceite de oliva. Solo ponlas en el congelador y estarán en perfectas condiciones para cuando necesites utilizarlas.

---

7. Cómo saber si un huevo está fresco

PS Food

Pon el huevo en un vaso de agua normal. Si éste se hunde, está fresco. Si flota, ¡no te lo comas!

---

8. Corta alimentos suaves con hilo dental

Great Lakes

Usa dilo dental para cortar alimentos blandos de manera más exacta. Queso, pasteles y pastas son algunas de las opciones.

---

9. Guarda la mezcla de panqueques en un recipiente de aderezo

Crafterholics

Pon tu mezcla de panqueques en un envase de algún aderezo. Lo tendrás fresco por más tiempo y podrás cocinar de manera más práctica.

10. Uvas congeladas para mantener frío el vino

Michaela Gaubin

Congela uvas blancas y ponlas en tu vino blanco para mantenerlo helado. Y uvas rojas para el vino tinto.

---

11. Pela el jengibre con una cuchara

Martha Stewart

Usa una cuchara para pelar el jengibre porque es más fácil. También lo puedes hacer con un kiwi.

12. Evita que el agua hirviendo salpique con una cuchara de madera

Inspire Riley

Pon una cuchara de madera arriba de la olla para que cuando empiece a hervir no dejes un desastre.

---

13. Cocina las masas de los tacos para que queden crujientes

Susan Honer

Si quieres que las masas de tus tacos queden crujientes y no tienes una máquina especial, ponlas en la rejilla de tu horno de esa forma.

---

14. Obtén más jugo de los limones

EWG

Antes de partir los limones, ruédalos con tu mano en alguna mesa para darles presión y estén más jugosos.

---

15. Mantequilla lista al instante

Perfectwife

Si necesitas ablandar la mantequilla de manera más fácil, la puedes rallar antes y no es necesario ponerla en el microondas.

---

16. Hielo claro

Sharon Bettis

Para hacer hielo claro tienes que hacerlos con agua hervida. Y la verdad es que quedan bastante lindos, ¿no?

---

17. Mantén tu azúcar morena suave

7thhouseontheleft

Pon unos malvaviscos en tu tu recipiente de azúcar morena para que se mantenga suave. No olvides cerrar bien el recipiente y así no se verá afectada por la humedad.

---

18. Una fácil manera de sacar las hojas de las fresas

KH

Puedes usar una bombilla para sacar las hojas. Solo insértala en el medio y saldrán.

---

19. Cómo cortar maíz de manera práctica

Stephanie Davis

Pon tu maíz adentro de uno de estos moldes y así será más fácil cortarlo y que todo el maíz quede en un recipiente.

Fuente

Fuente: El Ciudadano