

10 trucos de cocina que te facilitarán la vida cuando los sepas

El Ciudadano · 29 de julio de 2015



A la hora de cocinar, hay muchas cosas prácticas que no sabemos y que siempre nos preguntamos qué podríamos hacer para solucionarlas. **¡Estos trucos te encantarán!**

1. Picar cebolla sin llorar

 ccdeb141ad1fa446850fbf43d1c84d17

Martha Stewart

La **responsable de la irritación ocular que origina el lagrimeo** es la *alinasa*, una sustancia que se desprende al cortar la cebolla y que produce la emisión de una molécula irritante llamada *syn-propanotial-S-óxido* o propanotial. Para evitar o disminuir la emisión de la alinasa es bueno

que las cebollas que se van a cortar estén muy frías. **Por eso ponlas en el congelador 15 minutos antes de empezar a cortarla.**

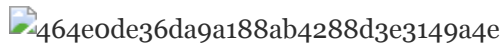
2. Encontrar paltas maduras



QBeeDElle

Si el tallo en la parte superior se separa de la palta fácilmente, está listo para comer. Evita apretar el aguacate porque causa deformidades indebidas.

3. Mantener el helado suave



Philadelphia Cream

Para que el helado no se ponga duro y no tengas que sacarlo con fuerza, envuélvelo en una bolsa de plástico para prevenir que se congele

4. Remover la cáscara de los huevos duros



Jennie Wurst

Después de la cocción, toca levemente la parte superior e inferior del huevo y luego hazlo rodar con la palma de la mano para que la cáscara se desprenda de un solo golpe.

5. Evitar que las sopas o cremas formen costras cuando se enfrían



Velsid

Pon papel de cocina transparente sobre la crema o salsa, tan pegado como si fuera su piel. De este modo se evita el contacto con el aire y que se forme una costra al enfriar.

6. Hacer que la fruta quede abajo

Heather Santoro

Si estás preparando sangría, por ejemplo, debes agregar la fruta primero, luego el hielo y al final el bebestible.

7. Reemplazar cuchillos por hilo dental

Angie Briggs

Cuando se trata de cortar alimentos suaves y de manera uniforme, el hilo dental es una muy buena opción.

8. Cortar tomates cherry, uvas o aceitunas de una vez

Denise Castle

Para cortarlos todos de una sola vez, puedes ponerlos sobre un plato, luego poner otro plato encima y pasar el cuchillo por la mitad sosteniendo los dos platos. Aprende más aquí.

9. Pelar ajo sin que tus manos queden con olor

Alexandra Kilpatrick

Sacude fuertemente los dientes de ajo en un frasco. El movimiento va a separa el ajo de la piel por lo que todo lo que tienes que hacer es picar.

10. Evitar que el helado se salga por la base del cucurucho

Marilyn Cooper

Rellena la punta del cucurucho con chocolate fundido que, una vez solidificado, evitará que el helado humedezca la galleta y que se rompa, además proporcionará un delicioso último bocado del helado.

Fuente

Fuente: [El Ciudadano](#)