

11 Alimentos que has cortado y pelado mal toda tu vida. ¡Aprende a hacerlo bien!

El Ciudadano · 18 de noviembre de 2015



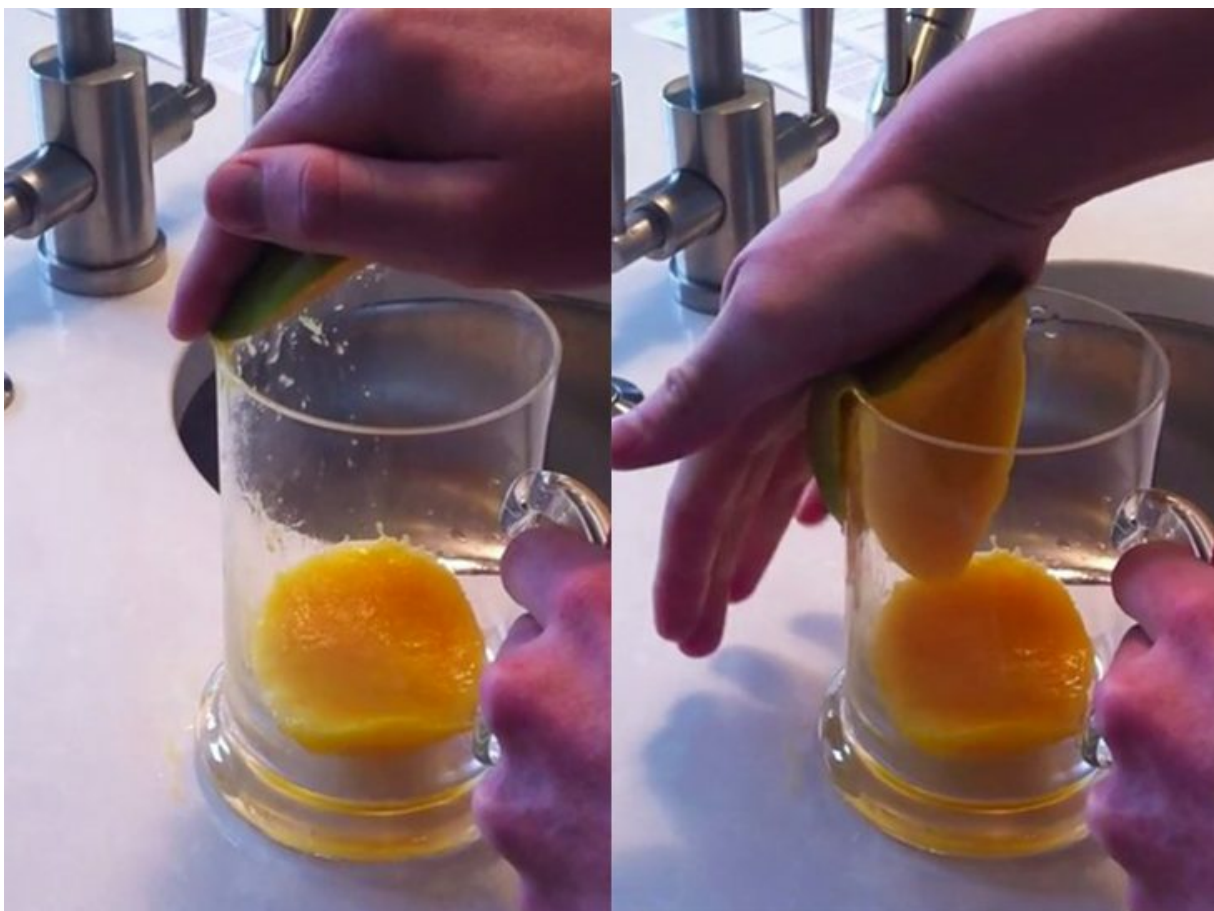
Quizá esto no es una habilidad muy útil en la vida, pero puede facilitártela. Así que te ayudaremos un poco con estos 11 increíbles métodos para que puedas pelar y cortar correctamente algunos de tus alimentos favoritos de una manera rápida y sencilla.

1. Kiwi



Corta las partes de arriba y abajo y después toma una cuchara y separa la cascara de la fruta. Es muy fácil y muy rápido.

2. Mango



Desliza la mitad de un mango por un vaso para que la pulpa se separe fácilmente.

3. Fresas

Puedes eliminar las hojas deslizando una pajilla (popote) por la parte superior

4. Granada

5. Limón

Si lo haces como en la imagen, aprovecharás al máximo su jugo

6. Tomates Cherry

Colócalos entre dos platos y para un cuchillo afilado por en medio de ellos. Así los cortarás de una manera rápida y pareja.

7. Mandarinas o Naranjas

8. Pastel

En lugar de cortar el pastel de la forma tradicional, p rtelo por el centro y une las partes exteriores para que no pierda su textura. (Rep te conforme vayas necesitando más pastel)

9. Pimiento

Corta la parte superior del pimiento, luego haz algunos cortes a los lados y separa las semillas.

10. Zanahorias

11. Plátanos

Los plátanos siempre los pelamos por el lado que va unido al racimo, y la forma más rápida es por el otro. Se presiona un poco la punta y se abre fácilmente la piel. ¡Así lo hacen los monos!

**Esta es la versión que usan los hombres para pelar
una manzana en pocos segundos**

(Sólo asegúrate de que el taladro esté bien desinfectado, o aprovecha su fibra comiéndola con cáscara)

Fuente: [Ok](#)

Fuente: [El Ciudadano](#)