

Para aplicar ciertos trucos en la cocina

Las personas encargadas de garantizar la alimentación en un hogar, ya sean hombres o mujeres, tener a mano ideas, trucos o iniciativas que les faciliten la tarea doméstica de cocinar, siempre las verán como un alivio. Lea las siguientes ideas y las agradecerá.



La pizza fría recupera su olor y sabor original, calentada en una cazuela, no en el microondas.

A cargo de ROSA M. CUBELA

La sabiduría acumulada en la cocina con los años es asombrosa, de eso no hay duda. Solo con saber un par de secretos es posible, no solo cocinar casi como un chef, sino además guardar los alimentos correctamente, salvándolos así de estropearse antes de tiempo.

Aquí te damos unos trucos que te ayudarán tanto, que será un gran placer para ti entrar en la cocina.

Agita un huevo crudo y luego hiérvelo. Cuando quites la cáscara ante tus ojos tendrás un verdadero huevo dorado.

-Un cuchillo caliente es la herramienta perfecta para hacer emparedados de helado.

-Si quieres devolverle a una pizza fría su olor y sabor original, caliéntala en una cazuela, no en el microondas.



-Un cuchillo caliente es la herramienta perfecta para hacer emparedados de helado.

-Para hacer un pastel pequeño en un molde grande, usa papel aluminio para hacer una pared.

-Para que el aguacate no se ponga negro, guárdalo junto a un pedazo de cebolla.

-Un desayuno increíble: pon tocino en cada uno de los huecos de un molde para tanquitos, luego agrégale huevo batido y fríelo.

-Para que las piñas estén siempre frescas, colócalas boca abajo. (Sirve también para frutas como la fruta bomba, y otras).

-Antes de hervir un huevo, hazle un huequito en la base con una tachuela común, para que después sea fácil pelarlo.

-Para separar las hojas de una col, golpéala por los lados.

Tomado de: bohemia.cu