

Corregir desaguizados

Cuando se cocina, es muy fácil equivocarse o que surjan problemas antes, durante y después de haber acabado la receta. Pero no hay que preocuparse, pues algunos de estos errores tienen soluciones sencillas que no alteran el resultado final.

Truco 1 - Eliminar los olores de las manos

Después de limpiar pescado o manipular cualquier tipo de alimento de olor intenso, las manos cogen ese olor. Para desprenderse de estos olores, antes de lavarse las manos de la manera habitual, frotárselas con sal o vinagre.

Truco 2 - Exceso de grasa

Si el guiso presenta un exceso de grasa, añadirle un par de hojas de lechuga cuando aún esté caliente, dejarlas dos minutos y sacarlas inmediatamente. Si el plato ya está cocinado, basta con ponerlo en el frigorífico y sacar la grasa acumulada en la superficie cuando esté fría.

Truco 3 - Demasiada sal

Es muy fácil rectificar el exceso de sal. Si se trata de verdura, se puede añadir la cantidad de agua que sea necesaria para recuperar el punto exacto de sal. Si el exceso de sal se ha producido en la cocción de las patatas, hacer puré mezclándolas con leche. Si es el guiso lo que ha quedado salado, un buen truco consiste en añadir trozos de patata cruda, y cuando esté hervida retirarla.

Truco 4 - Baño maría

A veces, cuando se calienta o se cuece algo al baño maría, el agua de la olla se derrama al hervir y ensucia y quema los fogones. Para evitarlo, colocar dentro del agua hirviendo unas cuantas cáscaras de huevo.

Consejos de la abuela

El aceite salpica

Para evitar que el aceite salpique al freír, echar un poco de sal en la sartén

Truco 5 - Mayonesa cortada

Para recuperar la mayonesa que se ha cortado, batir en un recipiente una yema de huevo con una pizca de sal y un poco de aceite. Sin dejar de remover y muy poquito a poco ir añadiendo con una cucharilla la mayonesa cortada a la nueva preparación.

Truco 6 - Arroz en el salero

A causa de la humedad la sal tiende a apelmazarse dentro del salero. Con unos cuantos granos de arroz en el fondo del salero, la sal siempre permanecerá seca y suelta.

Truco 7 - Nata montada

Si la nata montada no se mantiene en el plato, los postres quedan arruinados. Para evitarlo, sólo hay que añadir un poco de gelatina en polvo por cada taza de nata.

Truco 8 - Arroz quemado

Si al cocinar el arroz se empieza a sentir olor a chamuscado, apagar inmediatamente el fuego. A continuación, poner sobre el arroz dos o tres cortezas de pan y tapar la cazuela unos minutos. Así el arroz no pierde su sabor.

Fuente: La Botica de la Abuela