

Cada cosa a su tiempo

[Cada cosa a su tiempo](#)

[imprimir](#)



La cocina, como la fotografía, depende en gran parte del momento. De la misma forma que una imagen puede ser magistral o mediocre en función del segundo en el que el fotógrafo haya apretado el disparador, **el sabor de un plato puede ser correcto o delicioso en función de cosas a priori tan insignificantes como la sal o el aceite.**

Pasa, por ejemplo, a la **hora de aliñar la ensalada**. Aunque la prepares con horas de antelación, no la aliñes hasta el momento de servirla. Sólo conseguirás que la lechuga se marchite y los ingredientes más absorbentes -como por ejemplo trocitos de pan- se reblandezcan. Y más si optas por un aliño intenso -por ejemplo, con vinagre, miel o mostaza antigua- ya que, en lugar de potenciar el sabor de los ingredientes, lo único que hará es camuflarlo. Ya para rizar el rizo, te recomendamos que primero eches el aceite, remuevas, y luego agregues el resto de condimentos.

La norma es extensible a otros alimentos: nunca sales la carne antes de freírla o asarla, ya que la sal hará que pierda su jugo y no sólo quedará seca, sino que se cocerá en vez de freírse. Lo mejor es **echar la sal cuando estés a punto de sacar la carne de la sartén**. Y con las frutas, más de lo mismo: al preparar una macedonia, **añade el azúcar al final**, o se ablandarán antes de tiempo.

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[familia chef plus](#)

[trucos](#)

[trucos chef plus induction](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[trucos hortalizas](#)

[trucos robot cocina](#)

[trucos verduras](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar