

¡Horror! Me falta un ingrediente...

¡Horror! Me falta un ingrediente...

[imprimir](#)



Hoy en día, corremos tanto para hacerlo todo que ocurre a menudo que, **en plena faena culinaria**, nos damos cuenta de que **nos faltan uno o varios ingredientes** de la receta. **Que no cunda el pánico**, te proponemos unas cuantas soluciones para salir del paso con algunos de los ingredientes más comunes.

- - Si te has quedado con **chocolate** de cobertura y necesitáis coronar vuestra tarta, mezclad **una** cucharada de **mantequilla** derretida **por** cada **tres de cacao** en polvo.
- - Si el *brick* de **nata líquida** que debería estar en la nevera no está, **sustitúyela** por la misma cantidad de **leche** (a ser posible entera) más un trozo de mantequilla derretida.

- - Si tienes menos **mantequilla** de la que creáis, el truco es dejar la que tienes a temperatura ambiente y añadirle **leche** también a temperatura ambiente. Bátela bien durante unos minutos para homogeneizar la mezcla y te quedará esponjosa y lista para usar.
- - Una cucharada de **zumo de limón** puede cambiarse por media de **vinagre blanco**. De la misma forma, el **vino y el vermut** son intercambiables.
- - A la hora de **rebozar**, si no tienes **pan rallado** atrévete a usar copos de **puré de patata**.
- - ¿No tienes **chalotas**? Usa **cebolla** y añádele un diente de **ajo**.

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[consejos cocina](#)

[qué hacer si falta un ingrediente](#)

[recetas faciles](#)

[recetas rápidas](#)

[recetas robot](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos cocina](#)

[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