

Cinco trucos de cocina que cambiarán tu vida

Cinco trucos de cocina que cambiarán tu vida

[imprimir](#)



¿Cómo no llorar cortando cebolla? ¿Qué hacer para que los plátanos se conserven más tiempo? ¿Qué harías para evitar que el **aguacate** se ponga feo? Para hacer tu vida más fácil y ayudarte a conservar y tratar algunos alimentos, te enseñamos 5 trucos que cambiarán tu vida.

1. Guarda los huevos con la punta hacia abajo, de esta manera la yema se mantendrá en el centro, impidiendo que entre en contacto con la cáscara y se contamine.

2. Tod@s sabemos lo engorroso que cortar cebolla. Pero tranquil@, tenemos la solución para evitar las lágrimas: si **mojas la cebolla en agua muy fría** durante unos segundos, la podrás cortar y picar tranquilamente. ¡Funciona!

3. Para **mantener un aguacate fresco** y evitar que se ponga negro una vez abierto, corta una cebolla morada en juliana, ponla en un recipiente, coloca encima el aguacate (sin que la pulpa toque la cebolla) y cierra el recipiente. Extraño, ¿no? Pero funciona. Y la razón es que la cebolla es un conservante natural. Un truco más sencillo es rociar el aguacate con un chorrito de [limón](#), pero dejará sabor.

4. ¿Cuántas veces has comprado plátanos y a los pocos días ya se han estropeado? Si quieres **conservar los plátanos durante más tiempo**, los debes mantener juntos en el ramillete, ya que si los separas se estropearán más rápido. En segundo lugar, envuelve la punta del ramillete con **papel film** transparente para evitar que esté en contacto con el aire. Esa es la zona más sensible del plátano y por donde empieza a madurar.

5. Para **limpiar las fresas rápidamente** sin tener que usar el cuchillo para sacarles el corazón, sólo necesitarás una pajita de plástico. Introdúcela por la parte inferior de la fresa poco a poco hasta llegar a la parte superior. ¡Fácil, rápido y muy útil!

Etiquetas

[aguacate](#)

[cebolla](#)

[fresas](#)

[huevos](#)

[plátano](#)

[trucos](#)

[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