

Cuatro técnicas originales para cortar los alimentos

Cuatro técnicas originales para cortar los alimentos

[imprimir](#)



Hay muchas maneras de conseguir que la comida entre por los ojos: mezclando colores, montando el plato de manera divertida o cortando los alimentos con gracia. Hoy te traemos 4 técnicas para abandonar los cortes tradicionales y presentar los alimentos de un modo más atractivo. Es muy fácil, aplícalo en tu cocina y sorprenderás a tu familia y a tus invitados.

1. **Verduras en juliana:** esta técnica consiste en cortar los vegetales en forma de palito rectangular, como si fueran tiras. Alimentos como la zanahoria, la patata, el puerro o el calabacín son ideales para este corte.

2. **Rosas de tomate:** esta técnica es un poco más creativa. Debes pelar el tomate, cortando la piel de principio a fin en forma de tira en espiral. Cuando tengas la larga tira de piel, solo debes enrollarla como una rosa. Es perfecto para acompañar.
3. **Gambas en mariposa:** se trata de una original manera de presentar este delicioso marisco. Para ello, pela la gamba del todo, hazle un corte por la mitad y abre la carne para aplanarla horizontalmente. ¡Verás que toma forma de mariposa!
4. **Espiral de limón:** el limón es perfecto para acompañar platos de pescado. Córtalo a rodajas y elige las centrales. Para hacer el espiral, hazle un corte a la rodaja del centro hacia afuera y luego retuércela.
5. Y tú, ¿tienes algún truco para cortar los alimentos de un modo más llamativo? ¡Compártelo con nosotros!

Etiquetas

[verduras](#)

[tomate](#)

[gambas](#)

[limón](#)

[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