



Si te gusta cocinar, debes conocer estos trucos de profesional para preparar tus platos. ¡Ahorra tiempo y sé más efectivo!

## 1. LA PASTA LISTA EN 2 MINUTOS

Un truco para cocer la pasta de forma muy rápida consiste en poner un par de horas la pasta a remojo para que se hidrate. Después, sólo hay que hervirla dos minutos para que esté perfecta. Así podrás disfrutar de un plato de pasta recién hecho, en el mismo tiempo que calientas algo en el microondas.



## 2. ARREGLA UN PLATO SALADO

Si nos hemos pasado con la sal, un truco consiste en añadir trozos de patata al guiso. Este tubérculo absorbe muy bien la sal, y de esta forma salvaremos nuestro plato.

## 3. EVITA QUE LOS MACARRONES SE PEGUEN

Para ahorrarnos tener que remover la pasta en la olla para evitar que se pegue, será suficiente con echar un chorrito de aceite al agua hirviendo.



## 4. NO LLORES CON LA CEBOLLA

Un truco que funciona consiste en lavarla en agua o en vinagre antes de cortarla.

## 5. EVITA SALPICADURAS DE ACEITE

Cuando vayas a freír un huevo, prueba a echar un poco de harina en el aceite. Verás como el aceite salpica mucho menos y podrás cocinar con más comodidad.

