

Trucos en la cocina



¿Excedente de hierbas aromáticas frescas?
Haz cubitos de hielo triturando las hierbas con aceite de oliva y ajo, así tendrás “hierbas frescas” congeladas de fácil uso.

Una buena opción si tienes poco tiempo, es dedicar un rato en hacer un buen sofrito con ajo, cebolla y pimiento y congelar en moldes de hielo. Así tendrás una base para diferentes elaboraciones, ahorrarás en tiempo y espacio en la nevera.



¿Tomates muy maduros?

Tritúralos y cocínalos con un poco de ajo y aceite de oliva virgen extra hasta tener un puré muy concentrado. Congela el puré en cubitos y ¡tendrás salsa para pasta casi instantánea y sin conservantes!

