

consejos para cocinar mejor en tu hogar

Escrito por maikel - 08/01/2019 17:31

Seguro has venido a un restaurante, trillado algun programa de television el cual presentaban un platillo increible y pensaste : es impracticable cocinar eso ! para nada, la gastronomía si correctamente es un arte no es tan difícil como exuberantes la pintan lo principal es iniciarse con recetas faciles y deliciosas para preparar tu trayecto culinario, con el momento desarrollarás amor a la gastronomía

Hazte con un cuchillo de cocina de calidad

Acabamos de indicártelo luego queremos remarcarlo: es importante contar con un buen cuchillo de gastronomía. El discernimiento es que esta herramienta te ayudará a cortar perfectamente alimentos como verduras, carnes, pescado, etcétera. Es importante que esté aceptablemente afilado para otorgamiento edificarse aceptablemente los alimentos y, de este modo, mando cocinar flamantes recetas faciles.

Otro de los mejores avisos para labrarse a comer el coco es que, al principio, sigas las recetas al pie de la letra. Está claro que no tienes abundantes conocimientos de restauración y, por tanto, al vivero es recomendable que pruebes a confeccionar los platos más elementales y ancestrales de la gastronomía No tengas prisa para cocinar

Otro de los consejos para instruirse a preparar más trascendentales es que no tengas urgencia. De hecho, las velocidades es la peor enemiga de la gastronomía dado que pueden producir que los alimentos no se cocinen perfectamente o que la receta no tenga el gusto y textura que busquedas. Para que te hagas una percepción: un potaje de lentejas puede llegar a requerir un plazo de ebullición de 1 hora y media o 2 horas, sin totalizar el momento en remojo. Por tanto, si quieres cocinar adecuadamente, no tengas premura alguna

les dejo como receta para empezar unos macarrones al horno

- 350 gr de macarrones
- 12 tomates secos
- 1 manojo de albahaca
- 60 gr de piñones
- 2 cucharadas de salsa de tomate frito
- 4 lonchas de panceta
- 2 dientes de ajo
- 150 gr de queso parmesano rallado
- Una guindilla
- Aceite de oliva y sal

Lo primero es elaborar la salsa al pesto rojo, para ello coge los tomates secos y colócalos en un bol con agua caliente durante una hora más o menos.

Pasado ese tiempo escurre los tomates y pícalos muy finos.

Añade junto con los piñones, la albahaca, los ajos, el queso parmesano, la guindilla y un buen chorro de aceite en un vaso para batir.

Bate hasta conseguir una salsa con una textura espesa, sala a tu gusto y reserva.

Ahora nos toca cocer los macarrones hasta que veas que están al dente.

Coge las lonchas de panceta y pícalas muy bien, mete en el microondas durante un minuto a máxima potencia.

Incorpora los macarrones una fuente de cristal que sea apta para horno junto con el tomate frito y la salsa de pesto rojo. Remueve todo bien y agrega la panceta. Espolvorea queso rallado y hornea a 190 grados durante 10 minutos.

Pasados los 10 minutos gratina otros 4 o 5 minutos hasta que se doren los macarrones, sirve muy caliente y disfruta de estos buenísimos macarrones al pesto rojo.

=====