



La mayor parte del tiempo, cuando empezamos a aprender algo nuevo nos llegan comentarios negativos

Así pues, existen infinidad de mitos en la cocina que de hacerle caso a todos, nadie resultaría ser un bu

1. Si utilizas consomé en polvo o verdura enlatada o el horno de microondas, no estás realmente

El diccionario define la palabra cocinar como “preparar o guisar los alimentos para poderlos comer,” y d

Todo esto, sin embargo, se aprende poco a poco y no de golpe. Si hoy tienes éxito al preparar una rica

Al hacer una rica salsa en la licuadora, puede que nazca en ti el gusanito de hacerte de un molcajete m

2. Si tienes que seguir una receta, no sabes cocinar.

Toda persona que prepara alimentos sigue una receta, sea una escrita o la que tiene en la cabeza. Una

Antiguamente, la mayoría de las mujeres aprendían a cocinar en casa con la mamá y la abuelita y nunc

3. Si la comida sabe rica, no importa cómo se ve.

Antes de meter un trozo de comida a la boca, lo comemos con los ojos. Si bien, los alimentos sirven pri

Si bien, no es necesario utilizar las técnicas sofisticadas de presentación de los chefs profesionales. Un

4. Hay que evitar que queden "sobras" de comida.

Hay que aprovechar la comida excedente. Existen platillos que saben mejor al día siguiente que el día e

¿Vas a cocer pollo para mole? Si hierves un poco más de lo que piensas ocupar hoy, tendrás pollo coci

5. Existe solo una forma correcta de preparar un platillo tradicional.

Cocinar es una aventura creativa y cada persona le pone su toque muy particular a cada platillo. Es vital

No hay que tener miedo de adaptar una receta a tu gusto y a tus necesidades y posibilidades actuales.