

5 trucos para cocinar bien con una olla según Vayaollas.top

[Multimedia](#)

Muchas personas no conocen los trucos para cocinar correctamente en una olla

Existen multitud de formas para cocinar los alimentos en una olla. En multitud de ocasiones suele depender del tipo o modelo de olla a utilizar. No será igual utilizar una [olla express](#) que utilizar una olla convencional o una [cacerola](#). Aún así es posible conocer ciertas argucias que ayudarán a elaborar los alimentos de la mejor manera.

Truco 1: Habremos de utilizar el agua justa para cada comida. Si es introducida más agua de la necesaria podrá rebasar la tapa y ocasionar un estropicio. Además es posible percibir una ligera pérdida del sabor al haberse cocido los alimentos en una cantidad mayor de la necesaria de agua.

Truco 2: Cuando la olla alcance su máxima presión es recomendable bajar la temperatura de los fuegos. Con ello la cocción será más lenta, pero su elaboración será la adecuada.

Truco 3: Dejar que el alimento se enfríe por sí sólo una vez se haya calentado es una mejor alternativa que forzar su enfriamiento a través de un chorro de agua. Es recomendable tener paciencia y esperar.

Truco 4: Su limpieza es un factor que afectará al sabor de la comida posteriormente, por lo que es muy recomendable limpiarla habitualmente. Una gran opción para conseguirlo será mezclando bicarbonato de sodio con vinagre para conseguir una pasta, la cual eliminará resquicios y manchas de suciedad.

Truco 5: Experimentar con los tiempos de cocción de algunos alimentos puede ayudar a conocer las particularidades de las ollas o vitrocerámicas que se estén utilizando. Existen muchos modelos con diferentes características, por lo que experimentar y comparar es una gran opción que suele pasar desapercibida.

Para conseguir más información al respecto es posible echar un vistazo en la tienda online [Vayaollas.top](#), los cuales son grandes profesionales en la comercialización y distribución de este tipo de artículos.
