

Las bolsas de asar



Una gran idea



Suponen una gran ayuda,
para cocinar, cuando se
dispone de poco tiempo.



Son muy fáciles de utilizar.



No se ensucia el
horno ni el recipiente
en que se cocina



- Hay que cuidar que la bolsa no toque las paredes.
- Se le hacen unos pequeños agujeros a la bolsa por su parte superior, para evitar que la bolsa estalle.



Cocinar con menos grasa

- Se pueden cocinar los alimentos grasos, sin necesidad de añadirles grasa .
- Las carnes quedan doradas y los alimentos más jugosos.





- Se pueden marinar los alimentos en ellas.
- Una vez cocinados, se pueden congelar los alimentos en las mismas bolsas y descongelarlos en el microondas.
- También se pueden asar en ellas pescados, verduras y frutas.



www.aulahogar.com