



ESTERILIZAR FRASCOS RÁPIDAMENTE



QUITAMOS LA TAPA, LE ECHAMOS DOS DEDOS DE AGUA Y LO METEMOS AL MICROONDAS POR 2 MINUTOS (HASTA QUE HIERVA EL AGUA).



SI LA SAL SE HUMEDECE Y ATORA EL SALERO, VIÉRTELA EN UN PLATITO Y LLÉVALA UNOS SEGUNDOS AL MICROONDAS. LA SAL SECA SE DESLIZARÁ SIN PROBLEMAS. COLOCA UN POQUITO DE ARROZ EN EL SALERO PARA QUE SE MANTENGA SECA POR MÁS TIEMPO.

LIMONES MUCHO MÁS JUGOSOS



PARA CONSEGUIR MÁS ZUMO DE LOS LIMONES (NARANJAS, TORONJAS, ...ETC), MÉTELOS AL MICROONDAS POR 20 SEGUNDOS ANTES DE EXPRIMIRLOS Y OBTENDRÁS UNA MAYOR CANTIDAD DE ZUMO.

CÁSCARA DE LIMÓN PARA LIMPIAR EL MICROONDAS



LUEGO DE EXPRIMIR LIMONES, ¡NO TIRES LAS CÁSCARAS! COLÓCALAS EN UN PLATO Y CÚBRELAS CON AGUA, LLÉVALAS AL MICROONDAS POR 10 MINUTOS. EL VAPOR SOLTARÁ LOS RESIDUOS DE GRASA Y SUCIEDAD DE LAS PAREDES INTERNAS, LUEGO SÓLO PÁSALE UN TRAPITO SECO PARA RETIRARLAS. ¡TU MICROONDAS QUEDARÁ LIMPIO Y CON UN AGRADABLE AROMA!

¡NO MÁS LÁGRIMAS! CORTANDO CEBOLLAS



PELA LA CEBOLLA, CORTA LOS EXTREMOS Y PONLA EN EL MICROONDAS POR 20 SEGUNDOS. LUEGO PODRÁS CORTARLA SIN DERRAMAR NI UNA LÁGRIMA.