



LISTA DE EQUIPO DE COCINA NECESARIO PARA COMER BIEN

Una vez que comience a preparar su propia comida desde cero, con productos de estación, es posible que deba comenzar a invertir lentamente en más equipos de cocina para aumentar su repertorio y la variedad de recetas que puedas cocinar.

Algunas de las herramientas que sugiero a continuación son económicas y tienen diversas formas de utilización en la cocina para obtener más por la inversión en dinero. Aquí hay una lista completa de todas mis recomendaciones:

Cuchillos

Los cuchillos deben ser bien afilados y cómodos de usar, convirtiendo el tiempo de cocinar en un momento de placer, en vez de sentirse como una fuerte "tarea". Cocinar con ingredientes frescos de temporada requiere mucho trabajo con los cuchillos, así que tomar el tiempo (y el dinero si se puede) para encontrar buenos cuchillos que funcionen bien es super importante. Para empezar todas las cocinas deberían tener un cuchillo de chef de 8 pulgadas, un cuchillo para maridar, y un cuchillo dentado largo para cortar pan.

Ollas y Sartenes

Mi selección de ollas esenciales es la siguiente: una cacerola de salsa de 2 cuartos, sartenes para saltear a prueba de horno de 10" y 12" y un horno Holandes de 7 cuartos. Esto es todo lo que realmente necesitas en mi humilde opinión.

Cuencos para mezclar y preparar

Los tazones anidados que varían en tamaño son excelentes para ensaladas, hornear y recolectar sobras de vegetales mientras preparas. También le permiten mantener todos los ingredientes organizados antes de empezar a cocinar. Prefiero los de acero inoxidable o de vidrio a los de plástico, ya que pueden manejar mejor los ingredientes fríos o calientes.

Licuada y procesador de alimentos

Estos aparatos son increíblemente necesarios. ¡Con la licuadora puede optimizar su preparación de salsas, vinagretas, sopas y batidos! El procesador de alimentos se puede usar para hacer masas para pasteles, rellenos para tartas, salsas, pesto, purés, helados, trufas, ¡lo que sea! Algunos modelos incluso vienen con adaptadores para usar como picadora y trituradora si tiene una gran cantidad de "trabajo con cuchillo" que prefiere no hacer. Es simplemente un imprescindible en cualquier cocina.

Colador de malla fina

Esta herramienta es útil para escurrir verduras cocidas, pasta y para enjuagar granos pequeños como el arroz y la quinua. También me gusta usarlo para colar leches de nueces.

Utensilios básicos de cocina

Los utensilios de cocina realmente básicos que toda cocina debe tener: cucharas y tazas para medir líquidos, tazas para medir líquidos, tablas de cortar (al menos dos), un rallador de cajas, un microplano, una mandolina, fuentes para hornear no reactivas, espátulas de goma, batidores, cucharas de madera, y una variedad de cucharas de metal, ¡desde ranuradas hasta cucharones!