

Cocinar en el lavavajillas..El electrodoméstico que causa furor..?

Escrito por peseta - 13/06/2014 13:18

A mi la noticia que he leído hoy no me acaba de convencer.. No sé si a alguno de vosotros..

Por lo visto, el Lavavajillas ya compite con el microondas y el horno para cocinar los alimentos. Guisar con él es ecológico, económico y, sobre todo, delicioso según dicen..
(siempre que dejes atrás el inevitable prejuicio que supone juntar en un mismo electrodoméstico alimentos con platos sucios).

La italiana creadora de semejante idea y sus seguidores defienden que el método permite ahorrar hasta un 50% en la factura del agua y la energía al tiempo que se logran platos que nada tienen que envidiar a los de un restaurante de alta cocina.

El único -pero imprescindible- requisito: utilizar recipientes herméticos para evitar la contaminación.

Recomiendan especialmente probar el pescado con el lavado rápido, la carne roja con el programa ECO y el marisco con cualquier programa. «La carne blanca, cortada en trozos pequeños, queda perfecta con el lavado normal»,

--

Si alguno lo prueba, que me lo cuente.. :laugh:

<http://www.abc.es/estilo/gastronomia/20140613/abci-cocinar-lavavajillas-201406120601.html>

=====

Re: Cocinar en el lavavajillas..El electrodoméstico que causa furor..?

Escrito por tucapital.es - 13/06/2014 13:26

No sé yo...

BMqU5eMn7GU

=====

Re: Cocinar en el lavavajillas..El electrodoméstico que causa furor..?

Escrito por Silvi86 - 29/10/2014 13:23

Yo lo conocía, pero nunca lo he hecho. Me han dicho que no sale mal... Pero claro, si lo comparas con un filete a la plancha pues como que no... Pero que está bien para verduras y pescados. Ahora que he visto este post voy a ver si lo hago algún día.

=====

Re: Cocinar en el lavavajillas..El electrodoméstico que causa furor..?

Escrito por juanmanuc - 29/10/2014 20:20

A mi por muy cerradito que esté el tarro me da que un error nos puede causar un problema y mucho asquito.

Al final el lavavajillas termina limpito, como es de esperar en cualquier maquina de estas que realice bien su función, pero mientras el proceso, anda que no desagua desechos y detergentes, y es que imagináros por un momento que no cerramos del todo bien el tarrito, y no nos damos cuenta, si la apertura es muy grande, es probable que lo veamos de inmediato antes de comer ya que es posible que falte parte del alimento y/o esté sustituido por liquido, pero si la apertura es pequeña... :woohoo:

Es seguro que el sabor lo delatará, pero será que ya habremos probado la pócima. :blush: uag..

bueno son solo especulaciones pero yo por si acaso prefiero cocinar con medios mas tradicionales. :laugh:

ma que cosa...

Salu2.

=====

Re: Cocinar en el lavavajillas..El electrodoméstico que causa furor..?

Escrito por Gil - 31/10/2014 08:10

No me parece que un lavavajillas cocine na de na, también es cierto que yo soy un exagerado y me gustan las cosas churruscadas.

Saludos.

=====

Re: Cocinar en el lavavajillas..El electrodoméstico que causa furor..?

Escrito por Silvi86 - 05/11/2014 13:02

Pues para cocer las verduras quedan bien. Pero eso sí... El tarro que esté bien cerrado. que si no tenemos verduras al mistol jajajajaja

=====

Re: Cocinar en el lavavajillas..El electrodoméstico que causa furor..?

Escrito por javi.c - 05/11/2014 14:22

Yo lo veo una chorrada como una casa, aparece algún iluminado con una chorrada y ya se vuelve el

invento del año.

Si quieres cocinar así, puedes cocinar a bajas temperaturas o al baño maría con unos resultados iguales o superiores y evitando enormemente el riesgo de contaminación cruzada que puedes sufrir cocinando en el lavavajillas, si este no está en muy buenas condiciones (sobre todo si no alcanza las temperaturas adecuadas).

=====