

Ni detergente ni agua: El secreto para limpiar la grasa de la parrilla sin esfuerzo

29/11/2024



Luego, mezclá una taza de vinagre con una cucharada de bicarbonato en un recipiente con agua caliente. Comenzará a burbujear y generar una reacción que ayudará a soltar la grasa pegada.

Al usar un trapo o una esponja, cubrí las áreas más sucias de la parrilla con la mezcla de vinagre y bicarbonato. Asegurate de limpiar bien las rejillas y cualquier superficie con grasa incrustada. Dejá que la mezcla repose durante unos 15-20 minutos para que el bicarbonato y el vinagre actúen sobre la

suciedad.

Pasado el tiempo de reposo, usá un **cepillo de cerdas duras** o de **alambre** para frotar la parrilla. Con el bicarbonato y vinagre ya habiendo trabajado como desengrasantes, los residuos de comida y grasa se desprenderán con facilidad. **Frotá en movimientos circulares** para asegurar que toda la superficie quede limpia.



El cepillo terminará de remover la grasa acumulada (Foto: Adobe Stock).

Una vez que hayas frotado bien las rejillas y las superficies de la parrilla, **enjuagá** para eliminar cualquier residuo de bicarbonato y vinagre. Luego, **secá con un trapo limpio para evitar la formación de óxido** y mantener la parrilla en óptimas condiciones.

Como último paso, **rociá las rejillas con un poco de aceite vegetal**. Esto no solo evitará que los alimentos se peguen en la próxima cocción, sino que también ayudará a **proteger la parrilla del óxido**.

Otros métodos para limpiar la parrilla

- **Limón:** frotá la parrilla con medio limón, especialmente cuando está caliente. La acidez del limón ayuda a descomponer la grasa y los restos de comida.
- **Papel de aluminio:** formá una bola de papel de aluminio y usala para frotar la parrilla caliente. Este método ayuda a remover residuos adheridos sin necesidad de productos químicos.
- **Cebolla:** cortá una cebolla por la mitad y frotala en las parrillas calientes. La acidez de la cebolla ayuda a descomponer la grasa y residuos de comida de forma natural.
- **Sal gruesa:** espolvoreá sal gruesa sobre los fierros calientes y usá un cepillo para frotar. La sal actúa como abrasivo y ayuda a eliminar residuos sin dañar la superficie.

Fuente: TN