

Ni detergente ni bicarbonato de sodio: Este es el truco para eliminar la grasa de los platos con un ingrediente

26/11/2024



¿Cansado de luchar contra la grasa incrustada en tus platos? Los detergentes tradicionales y el bicarbonato de sodio, aunque efectivos, pueden resultar agresivos para tus manos y el medio ambiente. Pero, ¿qué tal si te decimos que existe un ingrediente natural y económico que puede dejar tus platos impecables sin esfuerzo?

Existe un truco de sencillos pasos con un ingrediente de

cocina que te ayudará a dejar tu vajilla como nueva sin la obligación de recurrir a productos químicos. Solo vas a necesitar **limón**.

Por qué el limón ayuda a eliminar la grasa de los platos

El limón es una fruta que contiene ácido cítrico, el tiene la capacidad de romper las moléculas de grasa y debilitar su estructura, facilitando que se despegue de manera rápida. Su acción también ayuda a cortar el efecto resbaladizo de la grasa.



El limón ayuda a remover la grasa de los platos. (Foto: Adobe Stock)

El truco para eliminar la grasa de

Los platos con limón, paso a paso

- **Prepará los platos:** En primer lugar retirá los restos de comida con un utensilio o servilleta. Si hay grasa sólida, retirá el exceso con papel de cocina para facilitar el lavado.
- **Cortá el limón:** Partí el limón por la mitad.
- **Aplicá el limón sobre la grasa:** Frotá la mitad del limón sobre las superficies grasosas del plato usando movimientos circulares para cubrir toda el área afectada.
- **Enjuagá con agua caliente:** Sumergí el plato en agua caliente para eliminar los restos de grasa y de limón.
- **Lavá como lo hacés habitualmente:** Usá detergente y una esponja para asegurarte que el plato quede completamente limpio. Luego secalo.

Otros elementos de la cocina que se pueden limpiar y desinfectar con limon

- Tablas de cortar.
- Cuchillos.
- Ollas y sartenes.
- Vasos y copas.
- Utensilios de madera.
- Ralladores y exprimidores.

Fuente: Con información de TN