

Ni ventilación ni extractor: el truco infalible para evitar que el olor a frito quede impregnado en tu cocina

13/12/2024



El olor a fritura es uno de los más persistentes en la cocina, y puede quedarse impregnado en el ambiente durante horas o incluso días. Para evitarlo, existe un truco para realizar en simples pasos.

Para combatir el problema de que el ambiente quede invadido por el aroma, podés usar el método con ingredientes de cocina que probablemente tenés en tu casa: **vinagre** y **canela**. Además, deja un aroma fresco y agradable en tu hogar.

Cómo hacer el truco con vinagre y canela

1- Llená una olla pequeña con agua.

2- Agregá un **chorrito de vinagre blanco** y una **rama de canela** (o una cucharadita de canela en polvo).

3- Colocá la olla a **fuego lento** mientras freís. El vinagre neutraliza los olores, mientras que la canela aporta un aroma agradable que perfuma el ambiente.

Consejos adicionales

- **Usá una tapa salpicadera:** Estas tapas permiten que el vapor escape sin que el aceite salte, lo que reduce la dispersión del olor.
- **Limpiá inmediatamente:** Lavá los utensilios y superficies donde haya caído aceite o restos de fritura tan pronto como termines de cocinar. Esto evita que el olor persista.
- **Cáscara de cítricos:** Herví agua con cáscaras de limón o naranja después de cocinar para neutralizar olores y añadir frescura al ambiente.
- **Carbón activado o café:** Colocá un recipiente con carbón activado o granos de café cerca de la cocina, ya que ambos absorben los olores rápidamente.

Con Información de TN e IA.