

No es la freidora de aire: el electrodoméstico ideal para preparar una gran cantidad de alimentos de forma segura

12/04/2025



Aunque la freidora de aire conquistó los corazones de muchas personas que la utilizan para realizar distintas preparaciones en su vida cotidiana, hay un **electrodoméstico** que tiene **más capacidad**, por lo que permite cocinar mayores cantidades de alimentos a la vez, y **es más seguro**.

Se trata del **horno eléctrico**, un artefacto que se caracteriza por su gran **versatilidad**, ya que permite cocinar una variedad más amplia de alimentos utilizando diferentes métodos de cocción (asar, hornear o gratinar). Es muy recomendable porque además **distribuye el calor de manera más uniforme**, lo que ayuda a una cocción más consistente, especialmente en alimentos grandes como pizzas o carnes.

Si bien lo ideal sería contar con ambos electrodomésticos,

porque las freidoras de aire son más rápidas, consumen menos energía y son mejores para hacer alimentos crujientes con menos aceite; en caso de poder contar solamente con uno, el ideal es el horno eléctrico. Mientras que el producto de moda tiene una **capacidad limitada de alrededor de cuatro litros**, el segundo aparato mencionado puede llegar a ofrecer hasta **40 litros o más**.

Por si fuera poco, el horno eléctrico tiene otra gran ventaja: su **seguridad**. Los sistemas de **apagado automático** y **protección contra sobrecalentamiento** son claves para reducir el riesgo de accidentes en la cocina.

Los consejos para usar un horno eléctrico de forma más eficiente

Además, de los tips más conocidos, como **precalentar el horno** para asegurarse de que la temperatura sea uniforme desde el comienzo, hay algunos consejos menos conocidos que son igualmente importantes para aprovechar al máximo al artefacto.

- **Colocar las bandejas en la posición central del horno** para que el aire circule mejor y los alimentos se cocinen de manera más pareja.
- Usar la **función de convección** para distribuir el calor de manera más uniforme gracias a un ventilador. Esto reduce el tiempo de cocción y mejora la textura de las comidas.
- **Evitar abrir la puerta** con frecuencia para que no se escape el calor.
- **Limpiar el horno eléctrico regularmente**, especialmente si hay derrames de grasa o alimentos, para que no afecten el rendimiento del horno o provoquen malos olores.

Por último, una vez que se utilizó el horno, es

recomendable **apagarlo y desconectarlo de la corriente** para garantizar una mayor seguridad.

Fuente: Canal 26