

Por qué hay que pasar limón en el rallador de queso y para qué sirve

22/07/2025



Aunque suena como una práctica fácil y poco compleja, rallar quesos tiene sus trucos. Para aprovechar al máximo el lácteo en hebras es necesario saber cómo utilizar el rallador correctamente, así como también, que la herramienta esté lo más limpia posible. En ese sentido, el limón puede ser un gran

aliado para facilitar la limpieza y eliminar olores persistentes.

Cómo limpiar el rallador de queso con limón

Hoy en día con las redes se popularizaron varios métodos de limpieza, pero cuando se busca **cómo limpiar en profundidad un rallador** no hay mucha información. Se trata de un **proceso más complejo**, ya que incluso al hacerlo correctamente **pueden quedar residuos atascados en el interior**.

De esta manera, uno de los métodos existentes consiste en **rociar el rallador de queso con aceite en aerosol antes de usarlo**. Esto evitará que los alimentos se vuelvan demasiado pegajosos, pero no asegura una solución perfecta.

Sin embargo, hay **otra opción más efectiva** para limpiar en profundidad este utensilio. Para este truco lo único que se necesita hacer es cortar un **limón** por la mitad y **pasarlo por las partes que deben limpiarse**.

Como con cualquier otra herramienta de la cocina se necesita una limpieza profunda cada tanto para **mejorar su utilidad**. En consecuencia, la **acidez del cítrico** ayuda a **descomponer cualquier residuo adherido y a sacar olores fuertes**, obteniendo un rallador con aroma fresco.

Una vez impregnado, se recomienda **dejar que se asiente el jugo de limón en el utensilio de cinco a diez minutos**. Esta práctica es beneficiosa para una limpieza aún más profunda. En última instancia, simplemente es necesario **lavar el rallador con agua** y dejarlo secar bien antes de volver a usarlo.



Por qué hay que pasar limón en el rallador de queso y para qué sirve

Qué más limpiar con los limones

Los limones son uno de los **ingredientes culinarios más conocidos**, pero también son grandes **actores de limpieza en la cocina**. No solo se pueden utilizar para quitar los residuos en los ralladores, sino además que facilitan este proceso en varios utensilios más, como las **tablas de cortar**.

Uno de los elementos más utilizados en cualquier cocina y para todo tipo de preparaciones son las tablas de cortar. Al estar **constantemente en contacto con diversos alimentos**, como verduras y carnes, **pueden acumular muchos residuos y olores**.

De esta manera, el **ácido cítrico** y otros compuestos naturales presentes en los limones pueden ayudar no solo a limpiar rápidamente residuos impregnados a las tablas, sino también a **abordar los olores fuertes**.

El proceso de limpieza es muy similar al del rallador: para hacerlo solo se debe cortar el limón a la mitad, **esparcir un poco de sal gruesa sobre la madera** y luego frotar bien el

cítrico por la superficie.

Una vez completado este proceso, se **deja reposando el utensilio** de cinco a diez minutos como el rallador de queso para que los jugos de limón hagan su trabajo. Y en último lugar, se enjuga la tabla y se seca.

Para ambas herramientas culinarias, el limón es un limpiador natural.

Fuente: Radio Mitre