

¿Se te fue la mano con la sal?: El ingrediente impensado para salvar la comida

20/03/2025



Cocinar es una actividad que a no todo el mundo le sale bien. Es algo que lleva práctica y un poco de talento. Sin embargo, a cualquiera le puede pasar de poner más sal de la que corresponde. Si bien muchos optan por agregar agua o a veces azúcar para contrarrestarlo, existe un truco infalible para salvar las comidas.

Se trata de sumar un ingrediente a la preparación que va a

actuar como una esponja, absorbiendo todo el **exceso de sal**. Los expertos en gastronomía aseguran que **agregar una papa** puede mejorarla notablemente.

También, existe otra alternativa más rápida como **sumar arroz a las preparaciones**. Según explican, solo hay que dejarlo unos minutos y luego lo retirás antes de que afecte la consistencia de la comida.

Otras opciones para salvar una comida salada

- **Agregar azúcar:** esta opción no es de las más recomendadas, ya que puede cambiar el gusto a la comida. Sin embargo, sirve mucho en preparaciones como salsas, donde también ayuda contrarrestar la acidez.
- **Sumar vinagre o jugo de limón:** estos ayudan a suavizar la sensación de salinidad en el paladar y a realzar otros sabores. Aunque, para no excederse en la cantidad, recomiendan ir agregando gotas de a poco e ir probando hasta que sientas que está a tu gusto.
- **Limpiar la comida bajo el agua:** en caso de carnes, mucho recomiendan remojarla para quitar el exceso. En caso de que no se puede, lo ideal es acompañarla con guarniciones sin sal para equilibrar el sabor.

Fuente: TN