



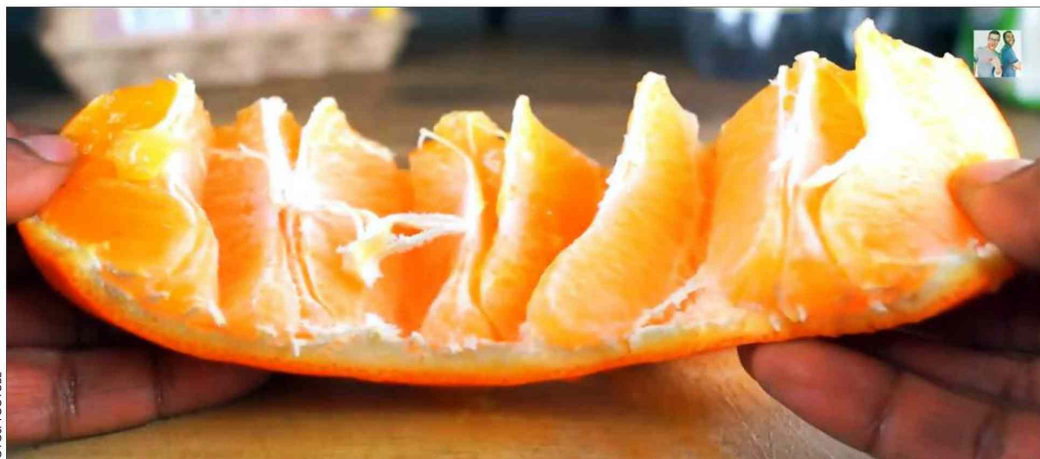
Fecha: 31/03/2015
Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
Pag: 12
Art: 2
Título: APRENDA A PELAR EN SEGUNDOS NARANJAS, PAPAS COCIDAS, PLATANOS, HUEVOS DUROS Y MANGOS

Tamaño: 23,4x14,2
Cm2: 331,3

Tiraje: 111.000
Lectoría: 291.000
Estimación:

Videos de Youtube enseñan las mejores técnicas para quedar como reyes y reinas en la cocina

Aprenda a pelar en segundos naranjas, papas cocidas, plátanos, huevos duros y mangos



FOTOS: YOUTUBE

Además, chefs nacionales dan otros datitos para hacer más placentero el cocinar.



Fecha: 31/03/2015
Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
Pag: 12
Art: 3
Título: APRENDA A PELAR EN SEGUNDOS NARANJAS, PAPAS COCIDAS, PLATANOS, HUEVOS DUROS Y MANGOS

Tamaño: 10,1x10,1
Cm2: 101,9

Tiraje: 111.000
Lectoría: 291.000
Estimación:

CAROLINA ACEVEDO / TERESA VERA

¿Cuántas veces nos hemos quemado las manos por pelar papas cocidas? ¿Recuerda cuánto ha luchado con una naranja que le ha dejado las uñas amarillas y la cara llena de jugo en el proceso de abrirla, para poder disfrutarla? Ante este inconveniente popular, varios chefs se han hecho presentes en las redes sociales subiendo videos que explican sus mejores técnicas para no terminar con los alimentos convertidos en puré y con las manos llenas de jugo, los que ya suman millones de visitas en Youtube.

En las fotografías que acompañan

esta nota, les mostramos cómo puede pelar en segundos una naranja, un mango, un huevo duro, una papa cocida y hasta un plátano al más puro estilo de un mono.

La chef de Inacap Paula Larenas, explica que "la técnica correcta para pelar es con cuchillo y en tabla. En el caso de las frutas se les cortan los costados, se apoyan en uno de ellos y les cortas la piel con cortes verticales, respetando la forma de la fruta" y recalca que "la rapidez la logras con el tiempo y con la experiencia". Sin embargo, siempre hay trampitas. El chef de Osaka, Ciro Watanabe, cuenta que "para pelar dientes de ajo, los pones entre dos tapas de ollas y los bates como si estuvieras haciendo un trago y listo. Salen pelados". También cuenta que "para el jengibre, lo dejas cinco minutos en agua a temperatura ambiente y se le puede sacar la piel con una cuchara de té". La chef Carola Correa, cuenta que para picar ciboulette ella usa cuchillo y tabla, pero "mis amigas usan una tijera. Queda más fino y es más rápido". Sea cual sea la técnica, todos coinciden en que, para que todo resulte bien en la cocina, son infaltables un buen cuchillo y una tabla grande para cortar y picar.



Fecha: 31/03/2015

Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE

Pag: 12

Art: 4

Título: APRENDA A PELAR EN SEGUNDOS NARANJAS, PAPAS COCIDAS, PLATANOS, HUEVOS DUROS Y MANGOS

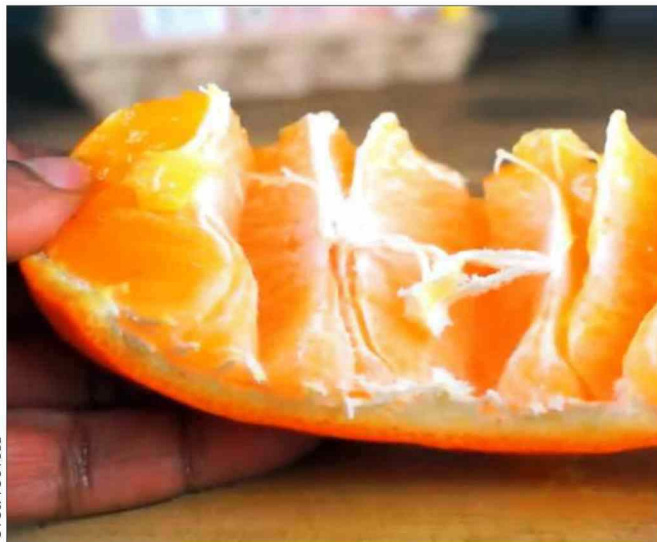
Tamaño: 15,3x7,8

Cm2: 118,7

Tiraje: 111.000

Lectoría: 291.000

Estimación:



FOTOS: YOUTUBE

Naranja flash: la forma más rápida de pelar una naranja es en 20 segundos y queda como libro. Se cortan los extremos y se hace un corte en medio de la fruta y se extiende. Los gajos quedan a la vista. “Sí, es una buena técnica, pero la mía es sacar los extremos de la naranja y con un cuchillo de oficio sacar grandes trozos de cáscara y dejar la carne al aire para después retirar todo lo blanco. Los gajos quedan sin cutícula y con las celditas al descubierto”, acota Joel Solorza, director de la Escuela de gastronomía de la [UDLA](#).



Fecha: 31/03/2015

Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE

Pag: 12

Art: 5

Título: APRENDA A PELAR EN SEGUNDOS NARANJAS, PAPAS COCIDAS, PLATANOS, HUEVOS DUROS Y MANGOS

Tamaño: 5,6x8,8

Cm2: 49,7

Tiraje: 111.000

Lectoría: 291.000

Estimación:



Como mono: esta es la técnica que usan los mejores comedores de plátanos, los monos. Se toma el plátano por el lado contrario al que nosotros acostumbramos, es decir, el que no tiene la puntita que va adosada al racimo y se aprieta la piel de los lados. El plátano sale solito de su cáscara. Se demorará un segundo.



Fecha: 31/03/2015

Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE

Pag: 12

Art: 6

Título: APRENDA A PELAR EN SEGUNDOS NARANJAS, PAPAS COCIDAS, PLATANOS, HUEVOS DUROS Y MANGOS

Tamaño: 6,6x10,4
Cm2: 68,9

Tiraje: 111.000
Lectoría: 291.000
Estimación:

Aquí está la papa: después de cocidas, las papas se ponen en agua fría. Para pelarlas tómelas con las dos manos y gire cada una de ellas en sentido contrario, como torciéndolas. Verá cómo la piel se suelta fácilmente y en tres segundos está pelada. Sin embargo, Larenas acota que “para que eso pase, me da la impresión de que las papas deben estar un poco recocidas”.





Fecha: 31/03/2015

Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE

Pag: 12

Art: 7

Título: APRENDA A PELAR EN SEGUNDOS NARANJAS, PAPAS COCIDAS, PLATANOS, HUEVOS DUROS Y MANGOS

Tamaño: 9,8x6,6

Cm2: 64,9

Tiraje: 111.000

Lectoría: 291.000

Estimación:

Mango al vaso:
ponga el mango en una tabla de cortar y pártalo en dos. Tome una de las mitades y deslícela por el contorno de un vaso de boca ancha, poniendo la parte de la pulpa hacia dentro del vaso y la cáscara hacia su mano. Verá cómo la fruta cae dentro del vaso y la piel queda en su mano. Le tomará 12 segundos.





Fecha: 31/03/2015

Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE

Pag: 12

Art: 8

Título: APRENDA A PELAR EN SEGUNDOS NARANJAS, PAPAS COCIDAS, PLATANOS, HUEVOS DUROS Y MANGOS

Tamaño: 12,9x6,9
Cm2: 89,1Tiraje: 111.000
Lectoría: 291.000
Estimación: 

Huevo rodante: el chef David Álvarez del Johnny Garlic's en California, cuenta que la manera más fácil de pelar un huevo es ponerlo en agua fría, darle un pequeño golpe y hacerlo rodar contra la mesa aplastándolo con la mano. La cáscara se parte en dos y en sólo 8 segundos queda listo para llevárselo a la boca. "Uso la técnica de meter las manos al agua para que la cáscara no se pegue y al final el huevo lo meto al agua para que quede limpio", dice la chef Carola Correa.