



SECRETOS PARA COCINAR CON GAS PROPANO ¡HAGA QUE SU TAMBO DURE MUCHO MÁS!



MARIA FÍJATE
QUE EL GAS
PROPANO ES
RÁPIDO Y LIMPIO.
LO USO PARA
COCINAR CASI
TODO. APRENDÍ
CÓMO HACER QUE
CADA TAMBO
DURE MÁS
TIEMPO. ¡TÚ
TAMBIÉN PUEDES!



PRIMERO, MI SECRETO
PARA FRIOLES
RÁPIDOS: LOS HIERVO
DURANTE 3 MINUTOS.
CUBRO LA OLLA Y DEJO
REPOSAR DOS HORAS.
DESPUÉS HIERVO CON
FUEGO LENTO. ¡ESTÁN
COSIDOS EN MENOS DE
UNA HORA!



USO OLLAS DE METAL, PORQUE LA COMIDA SE COCINA MÁS RÁPIDO. EL CALOR SE TRANSFIERE MÁS FÁCIL EN EL METAL QUE EN EL BARRO.



TAPO LA OLLA MIENTRAS COCINO. LA COMIDA SE COCINA MÁS RÁPIDO Y DURA MÁS TIEMPO CALIENTE.



CUANDO LA COMIDA HIERVE, BAJO LA LLAMA LO MÁS QUE PUEDA SIN QUE DEJE DE HERVIR. LA COMIDA SE COCINA IGUAL DE RÁPIDO QUE CUANDO SE HIERVE MUCHO. ASÍ USO MENOS GAS.



VIGILO MI COMIDA. CUANDO UN LÍQUIDO HIERVE MUCHO PUEDE TUMBARSE Y APAGAR LA LLAMA. SI NO LO APAGO, EL GAS SIN FUEGO SEGUIRÁ SALIENDO DESPERDICIÁNDOSE.



8

ME ENCANTA COCINAR EN OLLA DE PRESIÓN. LOS FRIJOLES ESTÁN LISTOS EN MEDIA HORA. SON UN POCO RUIDOSAS, PERO MUY SEGURAS.



9

PARA MANTENER LAS BEBIDAS CALIENTES LAS GUARDO EN UN TERMO.



10

USO OLLAS QUE CUBRAN POR COMPLETO EL CÍRCULO DE LA LLAMA. CUANDO LA LLAMA ARDE AFUERA DE LA OLLA, NO CALIENTA LA COMIDA Y SE DESPERDICIA GAS.



11

LIMPIO CON FRECUENCIA LOS QUEMADORES DE MI ESTUFA. ASÍ EVITO QUE SE TAPEN LAS SALIDAS DE GAS.



12

BAJO LA PALANCA DEL REGULADOR CUANDO ESTOY FUERA DE CASA Y NADIE VA A COCINAR. ASÍ EVITO LA FUGA DE GAS. EL TRAPO MOJADO ESCONDE EL OLOR A GAS Y NO RESUELVE EL PROBLEMA.



13

NO ME AGUANTO POR COMPARTIR ESTOS SECRETOS, ESPECIALMENTE CUANDO SE TRATA DE AHORAR DINERO. ¡NOS VEMOS YOLANDA!