

Multicocina Rotex REPC57

Por su precio, es una opción digna

Una olla de cocción múltiple es muy conveniente. No te diré que puedes cocinar cualquier cosa en ella. En general, creo que todo este bombo publicitario en torno a este tipo de tecnología repelerá a cualquier persona en su sano juicio en lugar de atraerla. Después de todo, los platos complejos con cocción en varias etapas en una olla de cocción lenta no son fáciles de hacer, los platos clásicos y una estufa son mucho más adecuados para esto. Pero el arroz, las gachas de trigo y alforfón, la avena y otros productos de cereales en una olla de cocción lenta pueden y deben cocinarse. El principio de "llenar el cereal y se olvidó" es muy útil en la cocina diaria. Me gusta especialmente la forma en que se cocinan los guisantes. La papilla de guisantes más común, gracias al calentamiento uniforme, sale excepcionalmente sabrosa y perfectamente hervida. Es cierto que lleva más tiempo que cocinar en la estufa,