

20 Usos de las Bandejas Freezer Mates® para Hielo

Pesto: Llena cada cubo con pesto, séllalos y congéjalos. Para una preparación fácil, coloca los cubos en un tazón de acero inoxidable y ponlo sobre la Olla Chef Series de 6 Cuartos/5.7 L, mientras cocinas pasta (para un improvisado baño María). El calor del agua hirviendo derretirá los cubos, justo a tiempo para mezclarlos con la pasta caliente.

Caldos, Sopas y Salsas: Llena cada cubo con caldo, sopa o salsa, séllalos y congéjalos. Úsalos según sean necesarios.

Jugo de Limón y Lima: Llena cada cubo con jugo de limón/lima, séllalos y congéjalos. Úsalos según sean necesarios para añadirles un toque de sabor a limón/lima, a los alimentos que cocines u hornees.

Comida Casera para Bebé: En cada cubo, congela pequeñas cantidades de puré de frutas, verduras, almidones y carnes. Llena cada cubo, séllalos y congéjalos para que tengas a la mano comida fresca, en vez de procesada. Cuando vayas a usarlos, toma los cubos que necesites y descongéjalos o recalientalos.

Hierbas Frescas: Pica hierbas frescas en el Sistema Quick Chef Pro®. Coloca 2 cucharadas de hierbas en cada cubo, llénalos aproximadamente con 1 cucharada de agua (por cubo), séllalos y congéjalos. Guárdalos hasta que necesites añadirselos a sopas, guisos o salsas.

Vino Sobrante: Llena cada cubo con cualquier tipo de vino, séllalos y congéjalos. Son perfectos para añadirselos a las salsas. Puede que el color de la salsa cambie un poco, pero esto no debe afectar el sabor.

Paletas de Jugo y Pudín: Llena cada cubo con jugo o pudín, séllalos y congéjalos. Para disfrutarlo, colócalo en una taza para refrigerios y permite que se descongele un poco, hasta que adquiera la consistencia de un helado italiano.

Trozos de Fruta Congelada: Para darle el toque perfecto a una bebida refrescante y veraniega, coloca una variedad de frutas en cada cubo, incluyendo fresas, ralladura de lima/limón, frambuesas, piña y uvas. Llena el resto de cada cubo con agua, séllalos y congéjalos.

Leche Cortada: Llena cada cubo con leche cortada, séllalos y congéjalos. La leche cortada puede congelarse y usarse para hornear. Si deseas usarla para preparar un aderezo, colócala en el Sistema Quick Chef Pro® y mézclala para llevarla a su consistencia original.

Claros y Yemas de Huevo: Llena cada cubo con clara o yema de huevo, séllalos y congéjalos. Úsalos para recetas que requieran claras o yemas de huevo.

Mezcla para Panqueques, Waffles y Crepas: Llena cada cubo con la mezcla, séllalos y congéjalos. Para usarlos, colócalos en una sartén para que se descongelen y luego, prepara su contenido como normalmente lo harías.

Café y Té: No permitas que tus bebidas se agüen. Llena cada cubo de café o té, séllalos y congéjalos. Úsalos, en vez de hielo, para café o té.

Pasta de Tomate y Salsa de Tomate: Cuando sólo necesites una cantidad pequeña para una receta, llena cada cubo con pasta o salsa de tomate, séllalos y congéjalos, y úsalos según lo necesites.

Salsa Sobrante: Llena cada cubo con salsa sobrante, séllalos y congéjalos. Al cocinar, usa lo que necesites.

Cubitos de Gelatina: Prepara un paquete de gelatina (cuadrada). Refrigerera hasta que esté firme. Para retirarla cuando esté lista, humedece un cuchillo y despega los bordes.

Cubitos con Sabor: Llena cada cubo con tu bebida favorita de frutas o jugo, séllalos y congéjalos. Úsalos para añadirle sabor al té helado u otras bebidas, o para añadirle sabor al agua en tu Botella Eco Tupperware®.

Cebollas, Ajos, Chiles, Zanahorias y Apio: Pica verduras usando el sistema Quick Chef Pro®. Coloca 2 cucharadas en cada cubo, llénalos aproximadamente con 1 cucharada de agua (por cubo), séllalos y congélalos. Perfectos para añadir a guisos, salsas o sopas.

Moldes de Chocolate o Fudge: Prepara chocolate o fudge según las instrucciones. Llena cada cubo con el chocolate, séllalos y congélalos hasta que estén firmes. Humedece un cuchillo pequeño y despega los bordes.

Condimentos Sobrantes: Llena cada cubo con los condimentos sobrantes, tales como mostaza, ketchup, salsa barbacoa, salsa de pepinillos, séllalos y congélalos. Descongélalos y úsalos como aderezos o en recetas.

Masa para Galletas: ¡Siempre es bueno tener galletas acabadas de hornear! Llena cada cubo con una cucharadita de masa para galletas, séllalos y congélalos. Descongela un poco, colócalos en una lámina para hornear y hornea como indique la receta.