

Cómo utilizar una vaporera de bambú

Ya sea para cocinar unos cuantos dumplings o simplemente algunas verduras frescas como guarnición de un buen plato principal , una [vaporera de bambú](#) es una muy útil herramienta de trabajo. Tiene un uso tan sencillo y le da un toque tan delicioso a la comida que querrás empezar cocinar todo con vapor.

Las vaporeras de bambu se hacen con bandejas con fondo perforado que se apilan una encima de la otra entrelazadas. Toda la cesta se coloca sobre una olla de agua hirviendo por lo que el vapor se eleva a través de las capas y cocina los alimentos que se pongan en el interior.

Puedes cocinar casi cualquier cosa en una cesta de vapor, desde las verduras enteras o en rodajas a todo tipo de alimentos como albóndigas y filetes de pescado. Cualquier cosa que se beneficia de la cocción al vapor suave funciona bien en una vaporera.

Estos son los pasos básicos a seguir:

1. **Llenar las cestas** - En primer lugar, en la parte inferior de cada bandeja ponga una lechuga o repollo deshojado para evitar que la comida se pegue a la cesta de la vaporera de bambu. A continuación, agregue el alimento que desea cocinar en una sola capa. Asegúrese de que la capa superior está cubierta con una tapa.
2. **Llena una olla con dos pulgadas de agua** - Asegúrese de que su cesta de vapor se ajusta perfectamente a (o sobre) la olla y no exista peligro de vuelco. También asegúrese de que la cesta inferior de la comida se posa por encima de la línea de agua y no queda sumergida. Se utiliza tradicionalmente un wok aunque sartenes de poca profundida o incluso una cazuela sirven perfectamente. Añadir unas dos pulgadas de agua a la cacerola y llevar a fuego lento.
3. **Coloque la cesta sobre el agua hirviendo** - Una vez que el agua esté hirviendo, colocar la vaporera sobre la olla. Eche un ojo al nivel del agua y añada más si la olla empieza a quedarse seca. Revise su comida periódicamente hasta que se haga a su gusto.

Usted puede infundir más sabor a sus alimentos al vapor utilizando caldo u otro líquido en lugar de agua. Forrar las bandejas con cosas como hojas de plátano, hojas de maíz, o incluso hojas de uva también puede agregar sabores sutiles a la cocción.

Ya no tienes excusa para no probarlas. Si quieres saber cual puede ser la mejor vaporera de bambu del mercado o la que más te puede venir bien, no dudes en pasarte por la sección de vaporeras de bambú de freidorasinaceite.org .