

GRATIS

ESMIHOBBY PRESENTA

# EL GRAN E-BOOK DEL HOGAR

[WWW.ESMIJOVI.COM](http://WWW.ESMIJOVI.COM)



# Índice de temas

- 1- Utensilios de limpieza
- 2- Modo de lavar correctamente la vajilla
- 3- Cómo limpiar las ventanas
- 4- Enemigos de nuestras prendas de vestir
- 5- Antiguas recetas de la abuela para quitar manchas
- 6- Trucos caseros
- 7- La preferencia en la adquisición de electrodomésticos
- 8- El balcón
- 9- Espacios Verdes
- 10- Luz en la mesita de noche
- 11- Los libros
- 12- Guía de medidas y temperatura para cocinar con éxito
- 13- ¿Cómo organizar tu guardarropa?
- 14- Techos de hormigón en decoración
- 15- La cocina
- 16- Limpieza profunda del baño
- 17- Limpieza profunda de la cocina
- 18- Verdadero o falso
- 19- Del supermercado a casa, y después?
- 20- Los muebles lustrados
- 21- Diez reglas básicas para la administración
- 22- La mudanza
- 23- Receta practica

## 1- Utensilios de limpieza

Para mantener la casa fresca y limpia se necesita:

1. Escoba de mango largo (existen modelos estrechos que se pueden pasar por debajo de los armarios).
2. Recogedor de basura (también existen con mango largo que permiten efectuar el trabajo sin inclinarse, eso nos ayudará a ahorrar energías).
3. Un cepillo para muebles y otro para alfombras, ambos con cerdas blandas.
4. Franelas y un pincel para quitar el polvo.
5. Un paño esponjoso para limpiar las ventanas.
6. Una escoba, una bayeta para fregar el suelo y de un paño para encerar el piso, así podremos cuidar perfectamente nuestra vivienda.

## 2- Modo de lavar correctamente la vajilla

Para que nunca tengamos mucha vajilla para lavar, es recomendable limpiar los utensilios a medida los usamos, ya sea al cocinar o al terminar las comidas.



1. Ordenar las piezas junto al fregadero clasificándolas.
2. En primer lugar se sumergen en el agua los vasos y otros objetos de cristal, se aclaran\* y se secan inmediatamente.
3. Después agregar agua más caliente y el detergente para la vajilla menos delicada.
4. Las piezas deberán aclararse con agua a una temperatura aproximada de 60 grados, dejamos escurrir seguidamente en un seca plató, excepto los cubiertos y los vasos que se secan al instante. De ese modo ahorraremos trabajo y paños de cocina.
5. Para el lavado resultan prácticos los cepillos de perlón, de formas y dureza variables; se colgaran encima del fregadero.
6. La cocina o estufa se limpiará con un paño sumergido en agua jabonosa; y sus partes metálicas se limpian con un lienzo suave.

**Lavar la vajilla es una de las tareas que el ama de casa realiza con menos agrado. Venza ese desgano: el mal humor es el principal responsable de la ruptura de muchas piezas de loza o cristal.**

### **3- Cómo limpiar las ventanas**

1. Existen unos utensilios de mango largo, graduables, para limpiar las ventanas exteriores altas, de difícil alcance, pero siempre se trabajará mejor desde una escalera de mano doble.
2. Los cristales no deben limpiarse a pleno sol, ni tampoco como es natural en tiempo lluvioso.
3. Empezar por el marco.
4. La madera pintada se limpiará con una solución jabonosa, templada, frotando y enjuagando seguidamente, repasarla por último con un trapo escurrido.
5. Los cristales se limpian con agua templada, con algún detergente apropiado, a continuación se enjuagan y finalmente se secan con un paño limpio (el mercado también ofrece artículos que presentan un gran poder de absorción, eso facilita la limpieza si te gusta usarlos).
6. Si las ventanas exteriores están congeladas durante el invierno se debe quitar el hielo antes de proceder a su limpieza con una solución salina fría.
7. Las manchas de pintura al aceite, que afean las ventanas de los edificios nuevos se sacarán con trementina (aguarrás). Las manchas viejas se tratarán raspando con una navaja de afeitar o una moneda.
8. Las inmundicias de las moscas y otros insectos, se eliminan con alcohol de quemar o azul.

### **4- Enemigos de nuestras prendas de vestir**

Los insectos pueden aparecer en los hogares más bonitos y limpios. Sería una lástima sacar nuestro abrigo de invierno adornado con una serie de agujeros indeseables, por eso debemos de luchar contra las polillas.

1. Las prendas de invierno se guardarán en la primavera en bolsas transparentes de celofán o plástico que se cierren herméticamente.
2. Si se carece de estas bolsas, se limpian los armarios o closet con regularidad exterminando así las polillas.
3. Puede emplearse para este fin la aspiradora, se repasará cuidadosamente todo el interior del armario.
4. Después de la limpieza podemos proceder a espolvorear algún insecticida de los que hay en el mercado y vamos a pulverizar sobre la ropa y las paredes del armario, también los hay en pastillas que se cuelgan dentro del armario cerca de la ropa.
5. Las polillas aman la oscuridad, por esta razón pueden combatirse también con luz y aire fresco. Debemos dejar que se ventilen a menudo los armarios y roperos.
6. Las polillas pueden anidar asimismo en los fieltros del piano, en el cajón de los remedios, en las mantas viejas y piezas semejantes de poco uso. Las polillas no sólo atacan la lana sino también las pieles, las plumas (cuidado con los edredones poco usados) y los tejidos que contienen lana. Rechazan el tejido como el hilo, y sobre todo las fibras sintéticas y artificiales. Prefieren al algodón.

## 5- Antiguas recetas de la abuela para quitar manchas

1. Pinturas, barnices y lacas se quitan con aguarrás; el yodo con alcohol diluido.
2. Las manchas de orina se tratan con agua y soda cáustica aclarándolas\* después concienzudamente.
3. La mancha de sudor se eliminan con distintos medios, según la clase de tela: alcohol para la seda; agua hervida con vinagre (se hierve el agua para ablandarla) usarla cuando se enfríe para tratar el algodón; una mezcla de dos partes de alcohol y de éter sulfúrico por una parte de sal amoniacal para la lana de color claro.
4. Las manchas de sangre se lavan con agua fría y salada.
5. Las manchas de hierba se tratan con alcohol puro al 10%, aclarándolas a continuación.
6. Las manchas de fruta pueden sacarse vertiendo encima agua hirviendo o bien con una solución acuosa de sal amoniacal.
7. Las manchas de vino tinto se espolvorean enseguida con sal común, aclararlas con agua, las manchas viejas con agua oxigenada.
8. Las manchas de vino blanco se lavan con agua caliente a la que se agrega unas cuantas gotas de solución acuosa de amoníaco.
9. Las manchas viejas de café se quitan con glicerina, y se aclaran al final.
10. Las manchas de leche se lavan en frío. Si son muy resistentes se introducen en una solución tibia de un detergente para ropa fina.
11. Las manchas de miel se lavan en una solución jabonosa caliente con un poco de soda o jabón de barra, aclarándola a continuación.  
\* aclarando es igual a enjuagar

## 6- Trucos Caseros

1. Los **cuadros** que se han deformado por estar situados en una pared de construcción reciente o húmeda, se descuelgan y se colocan horizontalmente en un recinto caliente. Se enderezaran por sí solos. Pequeñas planchas de corcho ajustadas detrás del marco, garantizan una cierta distancia entre el cuadro y la pared.
2. Las velas que resultan demasiado grandes para el candelabro no se recortan con el cuchillo, sino que se introducirán sus extremos en agua hirviendo. Una vez blandos, se les dará la forma deseada. Las velas que se hayan sumergido en agua fría saturada con sal, algunas horas antes de su empleo, ya no gotearan. La sal espolvoreada en torno al pabito, evitará el titilar de la llama.

## 7- La preferencia en la adquisición de electrodomésticos

¿Porque se necesitan electrodomésticos y cuáles son los más importantes?  
Los aparatos eléctricos nos ahorran esfuerzo y tiempo por eso son necesarios, ya que nuestras energías son un recurso que cuidar y como reza el refrán el tiempo es oro.

1. **La heladera-** el tamaño que debe de tener la misma, se calculará en base a varios factores, por ejemplo; la cantidad de miembros de la familia, las veces que se hará la compra y el consumo de alimentos y bebidas de la familia. Lo más importante: no deje abierto el refrigerador, aunque se aleje sólo por unos instantes, su ausencia puede prolongarse por cualquier motivo y entre tanto, entra calor al interior. Cada segundo que transcurre cuesta dinero. Las puertas se hallan construidas de tal forma que pueden abrirse y cerrarse 100 veces al día sin que se estropeen.
2. **El aspirador-** una aspiradora nunca es una mala adquisición. Ahorra trabajo y evita que se levante polvo, cosa inevitable en los barridos y cepillados.
3. **La caldera eléctrica-** son muy prácticos estos aparatos que dejan hervir 2 litros de agua en muy pocos minutos y se hallan equipados con una protección contra nuestro descuido. Se desconectan automáticamente cuando la temperatura de la base alcanza un determinado grado, para evitar que se funda el aparato.

## 8- El balcón

1. Para los balcones muy pequeños, resultan ideales las mesas plegables sujetas a las barandillas mediante un gancho y provistas de dos patas únicamente. Durante los días lluviosos o de invierno se cuelga guardándola en el interior. Pueden utilizarse como mesa de comedor para dos personas y, con la ayuda de una mesita auxiliar incluso para tres. Sería muy divertido pintar estos muebles de colores vivos y alegres. Los balcones de mayor dimensión, pueden llevar algún otro tipo de mueble que nos permitan tomar sol cómodamente, o también cualquier sillón con respaldo regulable o un taburete bajo para estirar las piernas.
2. Las piezas más importantes de nuestro balcón, serán desde luego las flores. Podemos utilizar una jardinera de balcón que se colgara del mismo con grampas de hierro, o también macetas, jardineras colgantes, cajas de madera cualesquiera de ellas pintadas en colores vivos.
3. En galería cubierta usar plantas más delicadas, **ejemplo:** Petunia, Vicias o una planta que soporta el sol más intenso como puede ser, Geranio. Durante el verano pueden plantarse, Begonias fucsias.

## 9- Espacios Verdes

¿Vives en un departamento pero sueñas con tener un espacio verde? ¿Tu patio es muy pequeño como para tener varias plantas? Esas excusas ya no son válidas para renunciar a tener un espacio natural y disfrutable.





Desde [jardines verticales](#) hasta piezas antiguas recicladas y convertidas en macetas, podemos transformar los espacios, logrando un estilo personal y equilibrado. Una tarea ideal para realizar en tardes libres o vacaciones, para desenchufarse de la rutina y conectarse con el jardinero que cada uno lleva dentro.

1. Para un estilo propio y armonioso es necesario planificar previamente lo que esperamos del espacio disponible, los elementos con los que contamos y la idea estética que queremos para que todo conviva en armonía. No se precisa ser experto en **paisajismo** o **decoración**, recordemos que menos es más. Aportar un estilo personal al hogar nos hará sentir más a gusto y generara sentido de pertenencia.
2. Los objetos vintage (que por cierto están muy de moda) pueden aportar calidez a los ambientes y permiten reciclar elementos que quizás estaban en desuso o para tirar. Una escalera plegable, por ejemplo, puede transformarse en una estructura rústica para colgar macetas; otros utensilios pueden convertirse ellos mismos en macetas como cucharones grandes, coladores, ollas antiguas que pueden ser pintadas de colores divertidos. Los coladores suelen ser los más pintorescos, ideales para helechos o planta floridas. Para identificar qué hay dentro de cada maceta en especial si contienen especias pueden colocarse cartelitos, o pequeños pizarrones, con el nombre escrito con tiza, un detalle práctico y vistoso. Dentro de las especias podemos seleccionar, romero, menta y perejil, una muy buena opción para aquellos más despistados puesto que no requieren de muchos cuidados.

## 10- Luz en la mesita de noche

1. Una lámpara para la mesita de noche debe tener apoyo y base suficiente para que pueda encenderse sin peligro. La elección no supone ningún problema si pertenecemos al grupo de personas que nunca lee en la cama.
2. En cambio si somos unos entusiastas de la lectura nocturna, escogeremos una [lámpara](#) con pantalla giratoria o instalaremos en la cabecera de la cama una luz especial.
3. Existen unos muy prácticos y a la vez decorativos modelos, con pantalla de luz graduable a gusto que se sujetan con soportes giratorios a la pared.

## 11- Los libros

Los libros siguen y seguirán siendo nuestros compañeros imprescindibles, pero presentan una terrible propiedad al multiplicarse como los conejos. Todos sabemos que los [libros](#) constituyen un adorno encantador y nos rodean de una atmósfera de bienestar. Pero ¿dónde colocarlos?

1. Podría ser una pared de nuestra habitación preferida para la lectura, los libros podrían ir desde el techo al suelo, la estructura que los contenga puede ser práctica y bonita.
2. En madera dura o blanda con o sin pared frontal, con combinaciones de soportes metálicos y tableros.
3. Barnizadas de colores claros, oscuros, o pintada de colores vivos o neutros, vintage....infinidad de opciones.

**Los libros están bien en todas partes. No escondas los tuyos.**

**Por el contrario, haz que ocupen un lugar honorífico en tu hogar y, además de pedirles que recreen e instruyan, asignarles una función decorativa.**

## 12- Guía de medidas y temperaturas para cocinar

1. Las medidas son necesarias, tienen un grado de aproximación suficiente como para garantizar el éxito completo en la confección de distintas recetas.
2. Cuando una receta menciona cucharadas los equivalentes son:  
  
3 cucharaditas = 1 cucharada  
16 cucharadas = 1 taza  
4 cucharadas = 1/4 taza  
1 cucharada de manteca = 15 grs
3. 1 taza = 1/4 litro  
1 taza de harina = 120 grs.  
1 taza de azúcar = 200 grs.  
1 taza de azúcar impalpable = 120 grs.  
1 taza de azúcar morena = 220 grs  
1 taza de fécula de maíz = 120 grs.



- 1 taza de pasas de uvas para repostería = 150 grs.
- 1 taza de fruta abrigantada picada = 150 grs.

#### 4. Temperatura del horno:

Horno	Grados	Fahrenheit
Lento	163°C	325° F
Moderado	190°C	375°F

### 13-¿Cómo organizar tu guardarropas?

1. La habitación donde hagas este trabajo debe de estar ordenada, de lo contrario el desorden se sumará a la cantidad de prendas y de seguro te sentirás abrumada.
2. Deberías destinar cuatro lugares para colocar prendas,(ya sean sillas canastos o un lugar en la cama)
3. Clasificar, **Para desechar**, **Para Dar**, **La que se queda**.
4. Puedes utilizar la parte interior de las puertas de tu guardarropa para colgar los pañuelos o guardarlos en una bolsa transparente junto a tus prendas para visualizarlos fácilmente. Haz lo mismo con los cintos, hoy en día hay organizadores para este tipo de cosas a un bajo costo.
5. Busca un lugar donde colgar tus carteras o ponlas en un estante o caja sin apretarlas demasiado pero si fáciles de ver.
6. Reserva un cajón para tus collares, brazaletes, caravanas etc. Si no cuentas con un espacio así, existen diferentes organizadores que se adaptan a tus necesidades.
7. Si cuentas con un guardarropa muy espacioso, lo ideal sería que guardaras los conjuntos ya armados colgados en perchas diferentes unos de otros.

### 14-Techos de hormigón en decoración

Es muy buena idea utilizar el color hormigón del techo como parte de la **decoración** de la casa o habitación.

A la vista da al ambiente nuevo un aire de casa modernista. Eso sí, como pueden oscurecer o achicar los espacios debemos tener ciertos cuidados.

1. Además de aprovechar al máximo las entradas de luz natural, también hay que pintar las paredes de color claro, neutro.
2. Usar colores muy vivos e intensos en el mobiliario.

## 15- La cocina

Como antaño, hoy en día la cocina suele reunir a la familia, por esta razón se busca hacer de ella un lugar acogedor. .

1. Una opción de revestimiento sería el llamado [Subway tile](#) muy agradable y sencillo; otro recurso para ponerle estilo sería utilizar pasta o sellador de color diferente para las uniones de cerámicas o azulejos (ej.: de color negro en revestimiento blanco).
2. Usar revestimientos de colores jugados, contrastantes con el elegido para paredes y amueblamientos, para imprimir carácter a nuestra cocina.
3. La iluminación artificial se puede solucionar con buen gusto y a la vez dale un toque sofisticado.
4. Si nuestra cocina cuenta con barra, una muy buena opción para los comensales son las banquetas de alto impacto, como las **Tolix**.
5. Si la mesa de comedor tiene que ir en un rincón, porque no disponemos de mucho espacio, entonces podemos recurrir a una mesa redonda para que no quede encajonada.

## 16- Limpieza profunda del baño

Los gérmenes están aunque nos parezca que el **baño está limpio**, por eso debemos de tomar medidas puntuales a la hora de la limpieza. Poner Especial cuidado en:

1. Las llaves de la luz
2. Las canillas
3. Las superficies húmedas
4. El piso
5. El botón de descarga
6. El asiento del inodoro
7. Usar productos anti bactericida de reciente lanzamiento o lo que se usaba desde antaño, productos químicos como la lejía o soda cáustica para los lugares más infestados.

## 17- Limpieza profunda de la cocina

El domicilio de los gérmenes y bacterias, nuestra casa, nuestra cocina!!! ¡Qué horror! **Atención:** no siempre los productos regulares, hechos sencillamente con [jabón y detergentes](#) los destruyen. Como en el baño, debemos de usar químicos especiales para terminar con gérmenes y bacterias que pueden causarnos graves enfermedades.

1. Las perillas de la cocina
2. La mesada de la cocina
3. La manija de la heladera
4. La tabla de picar
5. Los picaportes
6. El trapo rejilla y las esponjas
7. Los cestos de basura \*

\*Prestarles a estos especial atención.

## 18- Verdadero o falso

1. **Los alimentos cocidos a temperatura adecuada matan las bacterias:** Es verdad, pero si están en contacto con un alimento crudo, las manos o superficies de preparación de comida puede haber contaminación.
2. **Las bacterias que se transmiten por la comida sólo se pueden encontrar en la carne:** Es falso, Porque si bien la carne tiene bacterias, también están en las frutas sin cocer, verduras, esponjas y mesas de la cocina. La salmonella, por ejemplo, se ha encontrado en alimentos para bebés, jugos de fruta y chocolates.

## 19- De las compras a casa, y después?

Las bolsas plásticas se desechan en forma irresponsable, contaminan ciudades, playas, zonas rurales y cursos de agua. Sin embargo, hay acciones sencillas que podemos realizar como individuos para minimizar este problema.

1. Al hacer las compras traté de usar bolsas reutilizables (de tela o chismosas). Procure llevar siempre una consigo.
2. Cuando va a la feria de frutas y verduras, trate de llevar carrito, chismosa o bolsas plásticas ya usadas para no adquirir nuevas.
3. Cuando compre pequeños artículos que puedan transportarse en su mochila, cartera o portafolio, dígame al comerciante que no necesita la bolsa.
4. Cuando compre algo que va a ser utilizado en el momento, trate de no llevarse la bolsa de plástico. Si lo hace deshágase de forma responsable, póngala en un contenedor o papelera.
5. Si de todas formas necesita transportar la compra en bolsas plásticas, traté de reutilizarlas, por ejemplo como bolsas de basura.
6. Las bolsas que no pueda reutilizar por su características de tamaño o grosor, júntelas y luego entréguelas para que puedan ser recicladas.

## 20- Los muebles lustrados

Estos se conservarán bien únicamente si se tratan con gran cuidado. Porque son muy sensibles a la humedad, al calor y al roce. Por lo tanto cuidarlos de:

1. Los vasos con base húmeda
2. Las flores mojadas
3. Las tazas calientes
4. Los recipientes de mimbre, arcilla o de porcelana, atacan los muebles lustrados.
5. Usar porta vasos, y colocar protectores de fieltro bajo todo lo que nos parezca que pueden ser agresivo para el lustre de la madera.
6. Las puertas y los cajones se abrirán únicamente por medio de los tiradores correspondientes, sin presionar los dedos sobre la madera pues las huellas de grasa y sudor perjudican el [brillo de la madera](#).

## 21- Diez reglas básicas para la administración

1. Aténgase a su presupuesto lo más estrictamente posible.
2. No contraiga deuda, excepto si están en juego la vida o la salud, y aún entonces solamente si puede devolver el préstamo al cabo de poco tiempo.
3. No eche mano de sus **ahorros** o de la cantidad reservada para 'imprevistos' sino en estos casos, las enfermedades y las defunciones, así como los viajes motivados por estas desgracias.
4. Apunté en una lista todos sus deseos. Concéntrese sobre las adquisiciones más importantes. Tache los artículos inaccesibles. Compré siempre un poco menos de lo que sus medios lo permiten.
5. Si ha de efectuar compras a plazos, ahorre hasta reunir la suma del primer pago, no cargue con más de 3 mensualidades.
6. No le tengas miedo a las tiendas lujosas. Durante las **liquidaciones** puede encontrar allí mercancía de calidad excelente a precios rebajadísimos.
7. Piense que los **artículos más caros** no siempre son los mejores. Muchas veces pagamos la ubicación de la tienda y el lujo que caracteriza su decoración.
8. Reflexiones antes de hacer una compra. Compare los precios en distintos comercios, aún cuando se sienta satisfecho con sus proveedores habituales. Siempre es posible que les atiendan mejor en otra tienda.
9. Aprovecha las ofertas excepcionales, las 'compras de ocasión' después de comparar los precios regulares y la calidad del artículo. Medite así mismo sobre la necesidad que tiene de esta mercancía. Muchas cosas nos parecen tentadoras de momento sin precisarse en realidad.
10. Anote los gastos de cada día en un libro de cuentas. Haga un balance a diario.

## 22- La mudanza

1. Comenzar por el sótano; deshágase de todas las cajas o papeles que haya allí a menos que sirvan para embalar cosas de la mudanza. No guarde juguetes que eran de su hijo ya adulto, sus futuros nietos tendrá juguetes modernos, deséchelos o regáelos.
2. Ahora su cajones, deseche la ropa que ya no use, remedios vencidos a la basura, y cosas que se han guardado que en la nueva casa no se van a usar.
3. Tan pronto como tenga la posibilidad, tome las medidas exactas de las habitaciones y **ventanas de su nuevo hogar**. Así al **mudarse** podrá colocar las cortinas, y los muebles en lugares que ya organizó previamente. También nos da la posibilidad de deshacernos de muebles que no quepan o no pasen por las escaleras.
4. Las alfombras se protegerán enrollándose no doblándolas.
5. Los libros y la ropa se guardarán en cajas más pequeñas, y se marcarán las cajas previamente.

6. Aparte un bolso en el que guarde objetos de primera necesidad y pueda utilizar mientras se está mudando, como medicamentos, jabón, toalla etc.
7. Piense de antemano qué van a comer y tomar este día su familia. Es un día muy largo y agotador y necesitarán alimentarse.

## **23- Recetas practicas**

Para poder dedicarnos a efectuar labores hogareñas que nos consumen mucho tiempo como las descritas anteriormente, nos va a ser práctico tener algo rico preparado. Por eso pensamos para ustedes estas [ricas recetas](#).

### **Fácil y económica receta de mamá**

#### **1. Torta de fiambre licuada**

Mamá siempre trabajaba mucho fuera y dentro de casa iba y venía con poco tiempo pero siempre había algo para comer aunque tuviera poco dinero. Así que para cualquier ocasión buscaba que hacer que llenara estos requisitos: fácil, rico y económico.

Una buena opción...la torta de fiambre licuada ¡qué rica!  
Hasta hoy la hago siempre, y en mi casa gusta mucho.

#### **Los ingredientes:**

- 4 huevos
- 6 cucharadas de queso rallado
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 18 cucharadas de harina
- 1 1/2 taza de leche
- 1 taza de aceite
- 3 cucharaditas de sal
- Relleno:
  - 200 g de jamón, paleta, mortadela o cualquier fiambre que les guste
  - 200 g de queso mozzarella o sándwich

En la licuadora ponemos los ingredientes líquidos: huevos, leche, aceite. Licuamos un poco y agregamos los ingredientes secos: harina, sal, polvo de hornear y queso rallado.

Entonces ahora si licuamos muy bien hasta que la masa líquida quede muy bien mezclada y sin grumos.

En una asadera enmantecada ponemos la mitad de la preparación luego el fiambre elegido y sobre éste el queso.

Ahora sobre el queso el resto de la masa líquida.

En horno moderado (190°) dejamos hasta que la masa de arriba toma color. Podemos comerla tibia o fría.

¿Qué hay si justo no tenemos licuadora? Bueno si tenemos batidora podemos usarla igual.



Si lo vamos a batir a mano, entonces en un cuenco ponemos al revés, primero los ingredientes secos luego hacemos un hueco ponemos los huevos y empezamos a mezclar de a poco para que no se formen grumos incorporamos la leche y el aceite y batimos muy bien para que nos quede una masa suave sin grumos.

## 2. Croquetas

También una comida súper práctica para preparar el día antes de una jornada de mucho trabajo es la siguiente....

Entre las recetas de la abuela encontré una, que sé les gustara probar, es muy sencilla aunque tiene sus secretitos que por supuesto les voy a revelar.

La base que ella usaba era **salsa blanca** así que primero les voy a recordar las proporciones de la salsa para croquetas.

- **Manteca**     **2 cucharadas**
- **Harina**       **3 cucharadas**
- **Leche**         **1 taza**
- **Sal**            **½ cta.**

Esta salsa la deben dejar enfriar antes de armar las croquetas así toma el espesor apropiado.

Y con esta base podemos variar todos los gustos y cuando decimos **todos** nos referimos incluso a carne o verduras.

## Croquetas de jamón y queso

### Ingredientes

- 200g de queso parmesano
- Yemas de huevo 2
- 100g de jamón
- Pan rallado
- Huevos 2
- Harina cantidad necesaria
- Aceite para freír cantidad necesaria

Cuando la salsa blanca enfríe agregar el queso, las yemas y el fiambre (puede ser panceta) bien cortadito. Mezclar bien todos los ingredientes y probar los gustos si les agrada la nuez moscada le va muy bien a esta preparación.

Tomar pequeñas cantidades de la preparación, formar las croquetas, pasarlas por harina, huevo batido y pan rallado de último.

Poner a calentar el aceite y freír las croquetas, luego escurrirlas en papel absorbente.

Si prefieren no fritar se pueden cocinar al horno con un poco de aceite en la fuente que usen.

Otra opción es hacer **las croquetas de arroz**.

## Croquetas de arroz

Son muy sabrosas pero se deshacen, así que les voy a enseñar un secreto para que eso no suceda.

### Ingredientes

- 1 litro de leche
- 1 taza de arroz
- Sal
- Nuez moscada
- Huevos 2
- Harina
- Pan rallado

Ponemos a hervir la leche con el arroz y vamos revolviendo mientras se cocina. Esta preparación se va a convertir en una crema cuando el arroz suelte su almidón. Dejar enfriar y agregar el gusto que queramos diferentes verduras, puede ser espinaca, cebolla, morrón, perejil o lo que ustedes prefieran. Seguir los mismos pasos que con la preparación anterior, formar las croquetas, pasar primero por harina luego por huevo y pan rallado. Freír o cocinar al horno.

Acompañar con una rica ensalada, diferentes salsas y tendrán una comida completa.

Esta es una guía rápida que copila ideas que hemos ido publicando en **EsmiHobby**.

Nuestro objetivo es brindar a nuestros suscriptores ideas y soluciones que sean sencillas y prácticas.

En breve contaremos con una **superguia** que seguirá tratando infinidad de temas relacionados con el hogar.

[EsmiHobby](#) agradece sus visitas, así como sus consultas o sugerencias sobre futuros temas a tratar.