

- Procura que la llama de tu cocina no sobrepase a los recipientes.
- Tapa las cacerolas.
- Utiliza una olla a presión.
- No mantengas el fuego al máximo cuando los alimentos estén hirviendo.
- En la placa vitrocerámica o eléctrica aprovecha el calor residual apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar







