

## Desengrasar los Jugos de la Sartén



Los jugos que quedan en la sartén después de asar son ideales para usar en salsas, si primero le quitas la grasa.

Una vez que saques la carne y las verduras de la sartén, vierte el jugo que queda en una cacerola. Pon en la nevera o en el congelador hasta que la grasa se solidifique. O bien, añade unos cubitos de hielo al jugo para que la grasa se enfríe rápidamente y se solidifique. Con una cuchara retira y desecha la grasa. Ya tienes preparado el jugo desgrasado para hacer una salsa.

También puedes usar papel de cocina blanco para quitar la grasa, pasándolo ligeramente sobre la parte superior de los jugos, rotando el papel para limpiar según necesites.

Haz clic en el enlace de abajo para ver cómo puedes utilizar el jugo para hacer una salsa.

[Hacer una Salsa](#)

**Valoración:**

