

MamáCris

cocina con **Cacito de Caldo Knorr**

Cris Lincoln es MamáCris, escritora de libros de cocina y colaboradora en distintos medios por su saber culinario. Durante un taller de cocina en Barcelona, presentó las posibilidades de este nuevo producto y afirmó: «Me he convertido en usuaria y admiradora del Cacito de Caldo para cocinar Knorr. Lo tiene todo, nos permite hacer recetas de siempre, recuperar platos tradicionales y también innovar con nuevos usos. Tiene todas las ventajas, incluso más, de la pastilla de toda la vida y ninguno de los inconvenientes».

Además de las recetas de siempre en las que se utilizaba la pastilla tradicional, el Cacito de Caldo se puede introducir en los platos más sorprendentes. MamáCris preparó una exquisita ensalada de rúcula, granada y piñones, que aderezó con una novedosa vinagreta. Esta salsa se componía de zumo de limón, mostaza, azúcar,



pimienta, aceite de oliva y un poco del Cacito de carne. Un toque diferente para un plato de la cocina de hoy. También preparó una tradicional lubina en papillote sin verduras. En vez de éstas, untó el pescado con el Cacito de verduras, que le aportó todo el sabor. Así se evita que las verduras con diferentes puntos de cocción queden o demasiado hechas o demasiado crudas. Pero éstos son sólo una pequeña muestra de los platos que se pueden preparar, todo depende de la creatividad del cocinero.