**Qué y cómo cocinar sin morir en el intento**

Una de las cosas más esperadas de la vida adulta, o de ser un joven que recién se integra al mundo laboral, es la posibilidad de independizarse. El tener tu propio espacio, decorar el depa o la casa a nuestro antojo, más una gran lista de pequeños momentos, forman parte de esta magia en la que nos reencontramos con nosotros mismos; sin embargo, hay un detalle con el que muchos se topan: **qué y cómo hacer de comer** sin extrañar la sazón de mamá.

Cuando somos independientes, queremos comernos el mundo y se nos hace fácil alimentarnos fuera del hogar en restaurantes o pedir algo a domicilio; aunque a la larga esta dinámica es mucho más costosa que si nos colocamos el mandil, encendemos la estufa y ponemos manos a la obra. Más aún, si queremos tener un guardadito de dinero, con mayor razón conviene hacer la despensa y preparar nuestra propia comida en casa.

Para aquellos nuevos adultos independientes, o personas a las que simple y sencillamente no se les da eso de la cocina, a continuación, les compartimos **3 tips que les van a ayudar a simplificarse la vida e incluso a ahorrar** para no sacrificar otros momentos, como una salida al cine o fiestas con amigos.

1. **El sartén es tu mejor aliado**. Si hablamos de utensilios para poblar ese espacio generalmente vacío en el hogar de los *millennials*, que es la cocina, la mejor recomendación es empezar por un sartén antes de comprar ollas, comales u otras herramientas.

De entrada, son muy resistentes, antiadherentes y extremadamente versátiles; pues con un sartén puedes preparar desde unos *hot cakes* o un huevo en cualquier presentación, hasta jugosos cortes de carne aderezados con todo tipo de especias. Mientras de mayor gama sea este aliado de la cocina, más provecho podrás sacarle durante años.

1. **Busca ingredientes que te faciliten el día a día**. Antes, para preparar algo saludable como una pechuga rellena con verduras a la mantequilla o un delicioso pollo con ejotes, era necesario comprar distintos ingredientes, lavar y desinfectar los que lo requieren como la albahaca o el laurel, cortarlos en pedacitos, cocinarlos por aparte para que suelten sus exquisitos sabores y aromas. Eran procesos que parecían no tener fin.

Para evitarse todos esos pasos engorrosos que pueden resultar en desilusión y una pérdida de tiempo, ahora existen soluciones de cocina con tecnología casi “mágica” como Maggi ® Jugoso Al Sartén®: un sazonador de alimentos en forma de hojitas cubiertas con una mezcla de especias y otros ingredientes 100% naturales. Le dan sabor a una amplia variedad de platillos, adhiriéndose a la comida en pocos minutos y sin usar sal ni aceite, pues la porción de proteína a preparar se fríe y se sazona en su propio jugo.

¿Cómo funciona esta innovación desarrollada por Maggi®? Muy fácil y en tres sencillos pasos: saca, envuelve y asa (8 minutos por cada lado es lo sugerido, usando esa estrella de la cocina llamada sartén).

1. **Cocina varias porciones**. Cuando llegue ese momento de preparar lo que más te gusta o de experimentar en la cocina, con el tiempo comprobarás que es mucho mejor cocinar varias porciones de una sola vez y apartar para después lo que no te comas en el día, con ayuda del refrigerador que, al igual que un sartén, no puede faltar en ningún hogar. Además, ahorrarás tanto gas y dinero como el lavar los trastes constantemente: la pesadilla de muchas y muchos.

Utensilios como un sartén, hojitas sazonadoras Maggi® Jugoso al sartén® y el óptimo consejo de reservar lo preparado para después, son la guía perfecta para los inexpertos en la cocina y de los jóvenes que quieren comer en casa sin morir en el intento. Empleando estos tres tips con *iMagginación* tendrás siempre cosas deliciosas a la mano, así como el tiempo para ver esa peli pendiente o la serie de moda que no debes perderte.

Si quieres aprender a cocinar algo nuevo cada día usando las hojitas sazonadoras de Mggi ® Jugoso Al Sartén®, encuentra la opción ideal para ti en esta [larga lista de recetas](https://www.recetasnestle.com.mx/busca?q=MAGGI%20Jugoso%20al%20Sart%C3%A9n) y comparte su incomparable resultado de sabor en tus redes sociales usando los 3 sencillos pasos: saca, envuelve y asa.

**Acerca de Maggi®:**

Maggi® es la línea de productos culinarios de Nestlé® para cocinar con **iMagginación** todos los días, reinventando los platillos con su sabor único e insustituible, así como para iniciar cada comida con la practicidad y todo el sabor casero de sus sopas hechas con ingredientes naturales. El portafolio de Maggi® se compone de más de 25 productos en las líneas de Sazonadores líquidos, Jugoso al Sartén®, Consomate® y Sopas Caseras. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx/brands/maggi](http://www.nestle.com.mx/brands/maggi)

**Acerca de Nestlé México**®:

Nestlé es la compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo. Da empleo a 323,000 personas y está presente en 189 países con el propósito de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Con más de 85 años de presencia en México, Nestlé es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 17 fábricas en 7 estados y 16 centros de distribución, en los cuales se generan más de 16,000 empleos directos. Nestlé sustenta su estrategia de *Creación de Valor Compartido* generando beneficios concretos para la sociedad mexicana, fomentando la calidad de sus productos alimenticios, los cuales cuidan a los consumidores y los acompañan en sus distintas etapas de vida. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx](https://eur02.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%25253A%25252F%25252Fwww.nestle.com.mx%25252F&data=04%25257C01%25257CAndrea.Gomez%252540mx.nestle.com%25257C14020ac61bf04015e0dd08d956e2a100%25257C12a3af23a7694654847f958f3d479f4a%25257C0%25257C0%25257C637636354666606325%25257CUnknown%25257CTWFpbGZsb3d8eyJWIjoiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzIiLCJBTiI6Ik1haWwiLCJXVCI6Mn0%25253D%25257C1000&sdata=bRmO0Z%25252FtuCNXoUwOHHmhImuWknOxF58IezWC4bV7W9Q%25253D&reserved=0)

**Síguenos en:**

Facebook: [@RecetasNestle](https://www.facebook.com/Recetas-Nestl%2525C3%2525A9-142919275994/?ref=page_internal)

Pinterest: [@recetasnestle](https://www.pinterest.com.mx/recetasnestle/_created/)

YouTube: [@recetasnestle](https://www.youtube.com/c/recetasnestle/featured)

Instagram: [@recetasnestle](https://www.instagram.com/recetasnestle/)