Click to verify

La sopa juliana es una receta sencillsima y muy sana. Para prepararla, la primera nocin de cocina que tenemos que conocer es cmo cortar los vegetales en juliana.Picar en Juliana quiere decir cortar los vegetales en cintas alargadas. Para preparar esta sopa ligera y fcil, aplicaremos este tipo de corte sobre un poco de nabo, zanahoria, apio, puerro y repollo. Cmo preparar sopa juliana casera Toma en cuenta que para hacer esta receta de sopa, vas a necesitar cierta cantidad de caldo de verduras. Para un plato totalmente natural y hecho en casa, te recomiendo preparar con anticipacin este ingrediente, utilizando nuestra receta de caldo de verduras. Cocina Casera, Vegetariana Keyword Recetas de la abuela Tiempo de preparacin 15 minutos minutos Tiempo de coccin 35 minutos minutos 1/2 cebolla blanca2 dientes de ajoAceite vegetal1 cucharada de pimentn dulce1 1/2 litros de caldo de verduras2 zanahorias50 gr de puerro50 gr de apio50 gr de nabo50 gr de repollo blancoSal al gustoPimienta molida al gustoComenzaremos por preparar las verduras que tendremos que cortar en juliana: el puerro, el nabo, el repollo, la zanahoria, el apio. En algunos casos tendremos que pelarlas y en otros, habr que lavarlas muy bien.Ya con el resto de las verduras listas, vamos a pelar la cebolla y el ajo. Cortaremos la primera en ruedas, para luego separar los aros internos manualmente, y finalmente picarlos en forma de cintas (o juliana). En el caso del ajo, lo cortaremos en lminas, lo ms delgadas posibles.Luego conseguiremos una olla lo suficientemente grande como para preparar la sopa. All calentaremos un chorro de aceite, a fuego medio-bajo.Cuando el aceite ya est caliente, lo utilizaremos para sofrer la cebolla y el ajo. Dejaremos que se cocinen cinco minutos, removiendo con frecuencia.Luego, sacaremos un momento la olla del calor, para agregar el pimentn dulce y sin que ste se queme, poder mezclarlo con el ajo y la cebolla.Una vez todo mezclado, regresaremos la olla al calor y agregaremos las verduras previamente cortadas en juliana y salpimentaremos al gusto. Dejaremos pochar durante cinco minutos.Pasado este tiempo, cubriremos los vegetales con el caldo de verduras. Mezclaremos todo, taparemos y dejaremos que la sopa se cocine durante 25 minutos.Cuando se termine este tiempo, destaparemos la sopa juliana y la probaremos para verificar la sazn. Si hace falta la corregiremos con ms sal o pimienta, y luego volveremos a mezclar bien. Opcionalmente, tambin puedes condimentar con una pizca de nuez moscada.Eso es todo. La sopa juliana est lista para servirse en platos hondos, con la ayuda de un cucharn de cocina. Asegrate de servir en cada plato un poco de caldo, al igual que una porcin de verduras. Consejos para preparar la sopa julianaEn esta receta hemos explicado cmo seguir el mtodo ms natural y tradicional para hacer una sopa Juliana. Es decir, que hemos pelado y picado cada vegetal segn la forma requerida. Sin embargo, si necesitas ahorrar tiempo y no te importa demasiado la frescura de las verduras, puedes conseguir en el supermercado una preparacin de verduras en Juliana ya lista, y saltarte esta etapa de la receta (aunque desde mi punto de vista, esto sera un poco cmo hacer trampa ).Opcionalmente, puedes decorar cada plato de sopa con un poco de perejil o cilantro fresco, picado finamente. Segn apuntan diferentes investigaciones, el nombre de Juliana tendra su origen en el cocinero Jean Julien, considerado como el primer chef en publicar tcnicas de corte de todo tipo de vegetales.Sea como fuere, es a partir de la segunda mitad del siglo XIX y sobre todo en el siglo XX cuando esta se convierte en una tcnica culinaria bsica no solo en Francia, sino en el resto del mundo, donde se multiplican las recetas que requieren del corte Juliana.Ahora bien, cmo se consigue un corte Juliana perfecto? Veamos lo que dicen los expertos al respecto.Lo primero que debes tener listo antes de empezar a cortar ningn ingrediente es una superficie de trabajo amplia, limpia y perfectamente ordenada.A continuacin, busca una tabla de corte dura y estable que sea capaz de amortiguar perfectamente los vaivenes del cuchillo durante los cortes.No hay corte sin cuchillo, as que asegrate de tener un buen cuchillo, preferiblemente de tamao grande o cebollero, y de que este est bien afilado.Ahora, s que s, veamos cmo hacer un corte Juliana perfecto:Coge la pieza de verdura que vayas a cocinar y lvala bien. En el caso de que tenga alguna capa exterior a retirar, como ocurre con la cebolla, retrala antes de ponerla bajo el grifo con agua fra.Scala bien, colcala sobre la tabla de corte y asegrala a la superficie con tus manos.En el caso de que se trate de una verdura redonda, empieza cortndola por la mitad y, una vez la hayas seccionado, apyala por la parte plana para asegurar su estabilidad.Crtala en rodajas finas en diagonal.Apila las rodajas que vayas cortando y vulvelas a cortar hasta conseguir unos bastoncillos de unos 5 centmetros de largo y unos 2 milmetros de grosor (las medidas estndar del corte Juliana).En cuanto tengas lista la primera pieza, repite este proceso con la segunda y as hasta que tengas todas tus verduras cortadas en Juliana.Recuerda que el tiempo de coccin de las verduras cortadas en Juliana es notablemente inferior al de las verduras sin cortar.Lo mismo sucede si quieres confitarlas, frerlas u hornearlas, ya que el tiempo de cocinado disminuye progresivamente a medida que lo hace el tamao del corte.Antes de ponerte manos a la obra con tu elaboracin, revisa bien que el corte que se te pide en la receta es Juliana y no pluma, porque aunque se parecen no son el mismo corte.El corte pluma es un corte que solo se aplica sobre la cebolla y que se inicia pasando el cuchillo en paralelo a la raz de la verdura.El resultado final es, como su nombre indica, ms fino, por lo que puede resultar complicado para un cocinero poco experimentado. De ah que muchas recetas recomienden el uso de mandolinas para conseguir cortes pluma perfectos.Te dejamos algunas ideas de platos que requieren el corte juliana en su receta:La Sopa Juliana o sopa de verduras en Juliana es una receta elaborada 100% con ingredientes vegetales. Habitualmente puerro, zanahoria, repollo, apio en rama y nabo. Alimentos, todos ellos, que se cortan en Juliana, se rehogan las verduras brevemente con un poco de aceite de oliva y se hierven en caldo de verduras hasta conseguir una sopa nutritiva, ligera y saludable.El lomo en salsa o el solomillo de cerdo, as como cualquier otra carne al horno con verduras, se suele cocinar con una base de cebolla cortada en Juliana, pimiento en Juliana y dientes de ajo laminados. Sobre estas se colocan las piezas carnvoras salpimentadas que se riegan con un chorrito de aceite y vino blanco para dar sabor y evitar que se sequen mientras se cocinan al horno. Adems las salsas Chov son un aderezo estupendo para cualquier carne al horno.La corvina con patatas, o cualquier otro pescado al horno, se suele acompaar de una base de patata cortada en rodajas, cebolla en Juliana y unas pocas especias. A menudo se rehogan antes de colocarse sobre la bandeja de hornear, dado que los tiempos de coccin del pescado suelen ser inferiores a los de la carne.Esto son solo unos pocos ejemplos de las muchas recetas que podrs hacer en casa si dominas el corte en Juliana. Un corte ideal para sacar el mximo partido a las verduras. El apio es una verdura muy verstil y saludable, que se puede utilizar en una gran variedad de platos. Sin embargo, a veces puede resultar un poco complicado de limpiar y cortar correctamente. En este artculo, te dar algunos consejos tiles para que puedas preparar el apio de manera fcil y rpida. Lo primero que debes hacer es asegurarte de que el apio est fresco. Para ello, verifica que las ramas estn firmes y crujientes, y que las hojas estn de un color verde intenso. Si el apio tiene manchas marrones o las hojas estn amarillentas, es mejor desecharlo, ya que indica que est pasado.Una vez que hayas seleccionado un apio fresco, el siguiente paso es limpiarlo adecuadamente. Para ello, retira las hojas exteriores y sumerge las ramas en agua fra durante unos minutos. Luego, frtalas suavemente con las manos o con un cepillo de cocina para eliminar cualquier suciedad o residuo que pueda haber quedado atrapado. Finalmente, enjuaga el apio con agua corriente y scalo bien con papel absorbente o un pao limpio. Ahora que el apio est limpio, es hora de cortarlo. Para la mayora de las recetas, debers cortar el apio en trozos ms pequeos. Si deseas utilizarlo en ensaladas o como guarnicin, puedes cortarlo en rodajas finas o en juliana. Para hacer esto, corta las ramas de apio en rodajas transversales de aproximadamente medio centmetro de grosor. Si prefieres la juliana, corta las rodajas en tiras delgadas y alargadas.Si vas a utilizar el apio en sopas o guisos, es recomendable cortarlo en trozos ms grandes. Puedes cortarlo en trozos de aproximadamente 2-3 centmetros de largo, asegurndote de que todos los trozos sean del mismo tamao para una coccin uniforme.Te puede interesar Cmo subir el pH de la piscina de forma caseraRecuerda que tanto el tallo como las hojas del apio son comestibles y aportan un sabor y textura nicos a tus platos. No deseches las hojas, ya que puedes utilizarlas para dar sabor a sopas o caldos. Adems, el apio es una excelente fuente de fibra, vitaminas y minerales, por lo que es una adicin saludable a tu dieta.Parte comestible del apioLa parte comestible del apio es el tallo, que es conocido comnmente como el apio propiamente dicho. Este tallo es largo, fibroso y de color verde, con hojas que se ramifican en la parte superior. Es importante destacar que el apio tambin posee races y semillas comestibles, aunque su consumo es menos comn.El tallo del apio es crujiente y jugoso, con un sabor caracterstico y refrescante. Es frecuentemente utilizado en ensaladas, ya sea cortado en trozos pequeos o en forma de bastones. Tambin se puede agregar a sopas, guisos y salsas para agregar un toque de sabor y textura.La calidad del apio comestible depende de varios factores. En primer lugar, es importante seleccionar tallos que sean firmes y crujientes al tacto, evitando aquellos que estn blandos o marchitos. Adems, el apio debe tener un color verde intenso y brillante, sin manchas ni decoloracin.Para garantizar una mayor calidad, se recomienda comprar apio fresco y consumirlo lo antes posible, ya que tiende a perder su sabor y textura con el tiempo. Al almacenar apio en el refrigerador, es aconsejable envolverlo en papel de cocina o en una bolsa de plstico para mantener su frescura por ms tiempo.Lavado adecuado del apioEl apio es una hortaliza muy utilizado en la cocina debido a su sabor caracterstico y sus propiedades nutritivas. Sin embargo, como ocurre con cualquier alimento, es importante realizar un lavado adecuado antes de consumirlo para eliminar posibles residuos de tierra, pesticidas u otros contaminantes.Te puede interesar Mi hijo tiene picazn en el trasero: Qu hacer?Para lavar adecuadamente el apio, sigue los siguientes pasos:1. Lava tus manos con agua y jabn antes de manipular el apio. Es fundamental mantener una buena higiene personal para evitar la contaminacin cruzada.2. Coloca el apio bajo un chorro de agua fra. Asegrate de que el agua cubra toda la superficie del apio.3. Utiliza tus manos para frotar suavemente la superficie del apio. Esto ayudar a eliminar cualquier suciedad o residuo que pueda estar presente.4. Si el apio tiene hojas, tambin es importante lavarlas. Separa las hojas y lvalas por separado bajo el chorro de agua.5. Si deseas una limpieza ms profunda, puedes utilizar un cepillo de cerdas suaves para frotar suavemente el apio. Esto ayudar a eliminar cualquier suciedad que pueda estar adherida.6. Una vez que hayas lavado completamente el apio, scalo con papel absorbente o una toalla limpia. Es importante que est seco antes de utilizarlo o guardarlo para evitar que se deteriore rpidamente.Recuerda que el apio es un alimento que se consume crudo en muchas ocasiones, por lo que es especialmente importante asegurarse de que est limpio antes de comerlo. Siguiendo estos pasos simples, estars garantizando un lavado adecuado del apio y podrs disfrutarlo sin preocupaciones.1. Limpieza del apio: Antes de cortar el apio, es importante asegurarse de que est bien limpio. Para hacerlo, primero retire las hojas externas y daadas del apio. Luego, lvelo bajo agua corriente para eliminar cualquier residuo de tierra o suciedad. Puede usar un cepillo de cocina suave para frotar suavemente las costillas del apio y asegurarse de que estn completamente limpias.2. Corte adecuado del apio: Para cortar el apio de manera eficiente, primero corte las bases de los tallos y deschelas. Luego, divida los tallos en secciones ms pequeas para facilitar su manejo. Si desea cortar el apio en bastones o palitos, corte los tallos a lo largo en tiras delgadas y uniformes. Si prefiere cortarlo en cubos o trozos ms pequeos, corte los tallos transversalmente en rodajas del grosor deseado y luego crtelas en cubos. Recuerde utilizar un cuchillo afilado para obtener cortes limpios y precisos. Para otros usos de este trmino, vase Juliana (desambiguacin).Apio cortado en juliana.La juliana es una tcnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas,[1] con ayuda de un cuchillo o de una mandolina. Se suele utilizar como guarnicin para otros alimentos. Antiguamente, el corte en juliana se denominaba cincelar (del francs: ciseler), y era de las primeras tcnicas que se enseaban en cocina.La primera vez que aparece una referencia escrita a este tipo de corte es en el libro Le Cuisinier imprial, en 1806.[2] No obstante, el origen del nombre es incierto y algunos autores lo atribuyen al cocinero Jean Julien, primero en publicar tcnicas de corte de vegetales. Cocina espaola Sopa julianaSalsa criolla (con cebolla cortada en pluma)Es un tipo de corte en juliana. exclusivo para la cebolla,[3] pero ms fino y paralelo a la raz de la verdura.[4] Se denomina as porque finalizado el corte, el resultado emula la forma de una pluma.[5] Real Academia Espaola. en juliana. Diccionario de la lengua espaola (23. edicin). Le Cuisinier Imprial, Barba, Pars, 1806 De cuntas formas se puede cortar la verdura? - Juliana. MuyInteresante.es. Consultado el 29 de mayo de 2018. Tipos de corte: Pluma | Gastronoma & Ca. gastronomiaycia.republica.com. Consultado el 29 de mayo de 2018. Cmo hacer los cortes de cebolla. Nueva Mujer. Consultado el 29 de mayo de 2018.BrunoiseMacedoniaRecetas y Tcnicas | Cortes de vegetales Archivado el 8 de abril de 2009 en Wayback Machine. Datos: Q609807 Multimedia: Julienning / Q609807Obtenido de El apio es una verdura muy verstil y saludable, que se puede utilizar en una gran variedad de platos. Sin embargo, a veces puede resultar un poco complicado de limpiar y cortar correctamente. En este artculo, te dar algunos consejos tiles para que puedas preparar el apio de manera fcil y rpida. Lo primero que debes hacer es asegurarte de que el apio est fresco. Para ello, verifica que las ramas estn firmes y crujientes, y que las hojas estn de un color verde intenso. Si el apio tiene manchas marrones o las hojas estn amarillentas, es mejor desecharlo, ya que indica que est pasado.Una vez que hayas seleccionado un apio fresco, el siguiente paso es limpiarlo adecuadamente. Para ello, retira las hojas exteriores y sumerge las ramas en agua fra durante unos minutos. Luego, frtalas suavemente con las manos o con un cepillo de cocina para eliminar cualquier suciedad o residuo que pueda haber quedado atrapado. Finalmente, enjuaga el apio con agua corriente y scalo bien con papel absorbente o un pao limpio. Ahora que el apio est limpio, es hora de cortarlo. Para la mayora de las recetas, debers cortar el apio en trozos ms pequeos. Si deseas utilizarlo en ensaladas o como guarnicin, puedes cortarlo en rodajas finas o en juliana. Para hacer esto, corta las ramas de apio en rodajas transversales de aproximadamente medio centmetro de grosor. Si prefieres la juliana, corta las rodajas en tiras delgadas y alargadas.Si vas a utilizar el apio en sopas o guisos, es recomendable cortarlo en trozos ms grandes. Puedes cortarlo en trozos de aproximadamente 2-3 centmetros de largo, asegurndote de que todos los trozos sean del mismo tamao para una coccin uniforme.Te puede interesar Cmo subir el pH de la piscina de forma caseraRecuerda que tanto el tallo como las hojas del apio son comestibles y aportan un sabor y textura nicos a tus platos. No deseches las hojas, ya que puedes utilizarlas para dar sabor a sopas o caldos. Adems, el apio es una excelente fuente de fibra, vitaminas y minerales, por lo que es una adicin saludable a tu dieta.Parte comestible del apioLa parte comestible del apio es el tallo, que es conocido comnmente como el apio propiamente dicho. Este tallo es largo, fibroso y de color verde, con hojas que se ramifican en la parte superior. Es importante destacar que el apio tambin posee races y semillas comestibles, aunque su consumo es menos comn.El tallo del apio es crujiente y jugoso, con un sabor caracterstico y refrescante. Es frecuentemente utilizado en ensaladas, ya sea cortado en trozos pequeos o en forma de bastones. Tambin se puede agregar a sopas, guisos y salsas para agregar un toque de sabor y textura.La calidad del apio comestible depende de varios factores. En primer lugar, es importante seleccionar tallos que sean firmes y crujientes al tacto, evitando aquellos que estn blandos o marchitos. Adems, el apio debe tener un color verde intenso y brillante, sin manchas ni decoloracin.Para garantizar una mayor calidad, se recomienda comprar apio fresco y consumirlo lo antes posible, ya que tiende a perder su sabor y textura con el tiempo. Al almacenar apio en el refrigerador, es aconsejable envolverlo en papel de cocina o en una bolsa de plstico para mantener su frescura por ms tiempo.Lavado adecuado del apioEl apio es una hortaliza muy utilizado en la cocina debido a su sabor caracterstico y sus propiedades nutritivas. Sin embargo, como ocurre con cualquier alimento, es importante realizar un lavado adecuado antes de consumirlo para eliminar posibles residuos de tierra, pesticidas u otros contaminantes.Te puede interesar Mi hijo tiene picazn en el trasero: Qu hacer?Para lavar adecuadamente el apio, sigue los siguientes pasos:1. Lava tus manos con agua y jabn antes de manipular el apio. Es fundamental mantener una buena higiene personal para evitar la contaminacin cruzada.2. Coloca el apio bajo un chorro de agua fra. Asegrate de que el agua cubra toda la superficie del apio.3. Utiliza tus manos para frotar suavemente la superficie del apio. Esto ayudar a eliminar cualquier suciedad o residuo que pueda estar presente.4. Si el apio tiene hojas, tambin es importante lavarlas. Separa las hojas y lvalas por separado bajo el chorro de agua.5. Si deseas una limpieza ms profunda, puedes utilizar un cepillo de cerdas suaves para frotar suavemente el apio. Esto ayudar a eliminar cualquier suciedad que pueda estar adherida.6. Una vez que hayas lavado completamente el apio, scalo con papel absorbente o una toalla limpia. Es importante que est seco antes de utilizarlo o guardarlo para evitar que se deteriore rpidamente.Recuerda que el apio es un alimento que se consume crudo en muchas ocasiones, por lo que es especialmente importante asegurarse de que est limpio antes de comerlo. Siguiendo estos pasos simples, estars garantizando un lavado adecuado del apio y podrs disfrutarlo sin preocupaciones.1. Limpieza del apio: Antes de cortar el apio, es importante asegurarse de que est bien limpio. Para hacerlo, primero retire las hojas externas y daadas del apio. Luego, lvelo bajo agua corriente para eliminar cualquier residuo de tierra o suciedad. Puede usar un cepillo de cocina suave para frotar suavemente las costillas del apio y asegurarse de que estn completamente limpias.2. Corte adecuado del apio: Para cortar el apio de manera eficiente, primero corte las bases de los tallos y deschelas. Luego, divida los tallos en secciones ms pequeas para facilitar su manejo. Si desea cortar el apio en bastones o palitos, corte los tallos a lo largo en tiras delgadas y uniformes. Si prefiere cortarlo en cubos o trozos ms pequeos, corte los tallos transversalmente en rodajas del grosor deseado y luego crtelas en cubos. Recuerde utilizar un cuchillo afilado para obtener cortes limpios y precisos. 1Separa los tallos de apio uno de otro. Para separar los tallos, sostn uno y tira de l suavemente desde la parte inferior hasta que se suelte. Repite este proceso hasta que todos los tallos estn separados. Separarlos ayudar a facilitar el proceso de cortado.[1] 2Lava y recorta los tallos. Despus de separar los tallos, lava cada uno con agua corriente limpia. Esto ayudar a eliminar la suciedad en el apio.[2]3Recorta los tallos usando un cuchillo. Retira las partes blancas de cada tallo cortndolas con un cuchillo. Debes quedarte con un tallo completamente verde.[3]4Pela los tallos si lo deseas. Si quieres deshacerte de las tiras en la parte exterior del apio, puedes pelarlo. Usa un pelador de vegetales para retirar la capa exterior de cada tallo, teniendo cuidado de usar el pelador de manera segura. Tambin puedes hacer un pequeo corte en la parte superior de cada tallo y despus separarlo, lo que te permitir quitar la parte exterior del tallo y eliminar las tiras.[4]Si usas un pelador de vegetales, sostn firmemente la parte inferior del apio y plalo con movimientos suaves y controlados. Anuncio 1Divide el apio en pedazos largos para un bocadillo. Corta el apio en pedazos tipo bocadillo rebanando cada tallo a lo largo por la mitad. Despus puedes cortar las 2 mitades en pedazos de 7,5 a 10 cm (3 a 4 pulgadas), eligiendo qu tan largo quieres que sea cada palito de apio.Tambin puedes omitir el corte a lo largo y dejar el apio con su forma de media luna. Esto es perfecto para sostener en medio tu pasta untable favorita, por ejemplo, mantequilla de man.2Corta los tallos en trozos grandes para caldos, salsas y guisos. Usando un cuchillo afilado, corta los tallos de apio en trozos de 2,5 a 4 cm (1 a 1,5 pulgadas). Deja de cortar cuando alcances la parte que se conecta con las hojas.[5]3Corta el apio en rebanadas delgadas para ensaladas o salteados. Corta el apio en pequeas rebanadas de manera que parezcan medias lunas. La mayora de las rebanadas tendr de 0,3 a 0,6 cm ( a de pulgada) de ancho. Si quieres medias lunas ms grandes, puedes cortar el apio de forma angulada. Esto crea rebanadas que son ms largas pero igual de delgadas[6]4Crea bastones de apio para usarlos en sopas y ensaladas. Corta el tallo a lo largo en 2 o 3 tiras iguales. Despus corta cada tira en trozos que midan de 4 a 5 cm (1,5 a 2 pulgadas) de largo, de modo que las piezas de apio parezcan bastones o palos pequeos.[7]5Corta el tallo finamente para obtener los pedazos ms pequeos. Divide cada tallo en 2 a 4 secciones a lo largo, de forma que obtengas piezas largas y delgadas. Mantn un extremo del tallo unido a la base o raz para poder cortarlo ms rpido. Comienza a cortar el apio de forma transversal, creando finos dados del tamao que desees.[8]Al dividir el tallo por la mitad antes de cortar los dados, crears dados finos, mientras que cortando el tallo en 4 pedazos formars dados increblemente finos.6Listo. Anuncio Usa un cuchillo afilado, como un cuchillo de chef, para mejores resultados.Coloca el apio en una tabla para cortar antes de comenzar a picarlo.Antes de elegir un estrategia de corte, corta los tallos de apio a la mitad para que puedas trabajar de manera ms fcil y segura.[9] Anuncio Nuestro equipo de editores e investigadores capacitados han sido autores de este artculo y lo han validado por su precisin y amplitud. El equipo de contenido de wikiHow revisa cuidadosamente el trabajo de nuestro personal editorial para asegurar que cada artculo cumpla con nuestros altos estndares de calidad. Este artculo ha sido visto 77031 veces. Categoras: Frutas y verduras Esta pgina ha recibido 77031 visitas. Lo escuchamos a menudo a cocineros de Instagram y diversos influencers de la gastronoma. Pero cundo hay que cortar verduras en juliana? No hay respuesta definitiva, ya que nada en la cocina es obligatorio y siempre que te apetezca, unas zanahorias en pequeos bastoncitos son bienvenidas. Porque, como vimos en su da, cada verdura requiere su corte.Pero para visualizar bien esta tcnica, pensemos en la cocina asitica. En esos platos chinos que incorporan cebollas en tiras finas, como acompaamiento a la carne. O en los mismos rollitos de primavera, que suelen traer distintas verduras cortadas con esta tcnicas. Tambin en la cocina japonesa, como en los makis que, antes de ser cortados en pequeos trozos cuadrangulares, han incorporado verduras que se cortaron en juliana.Claro que el corte en juliana para patatas es tambin muy habitual. Las grandes cadenas de hamburgueseras suelen usar ese corte tan tpico, con bastoncitos finos y alargados, tan atractivos a la vista. Cmo cortar en juliana Este tipo de corte requiere unos tajos previos para poder realizarse en condiciones. Ah, y cunto ms afiliado sea tu cuchillo, mejor. Lo primero, es lograr que la verdura se apoye de manera firme y estable en la tabla de cortar y para ello haremos unos cortes en los extremos de la verdura. Tambin, en el caso de una zanahoria en juliana, por ejemplo, cortaremos una parte longitudinal para lograr una base.Podemos seccionar el fruto en trozos de unos cinco cms y, de cada unidad, logramos distintas rebanadas. Una vez las tengamos, las apilamos para proceder al corte final en juliana, de arriba a abajo, hasta lograr pequeos bastoncitos, tan caractersticos de la juliana. Cmo cortar una cebolla en juliana? Un fruto esencial en la cocina, con este corte lograremos una presentacin ptima para su uso en ensaladas o salteados. Para ello, lo primero que haremos es cortar la cebolla en dos, longitudinalmente, para colocar cada una de las mitades sobre la tabla. Entonces, realizamos cortes verticales, paralelos y uniformes a lo largo de las mitades, asegurndonos de no cortar hasta el extremo. Despus, gira la cebolla y realizamos cortes perpendiculares a los anteriores hasta obtener tiras delgadas y largas, parecidas a las cerillas. Cundo cortar en juliana Te recomendamos que reserves mesa en el restaurante de Casa Emiliana para disfrutar de recetas que incorporan este tipo de corte. Una vez definida la tcnica, veamos cules son las recetas que ms favorecen este tipo de corte. Aadimos, adems, recetas para que puedas poner en prctica esta tcnica y disfrutar de su textura y sabor. Como vers, este corte se emplea en verduras, pero tambin en carnes. Sopa de verduras en juliana:Ingredientes: zanahorias, pimientos, calabacines, cebolla y apio en juliana.Preparacin: Saltea las verduras en una olla con aceite de oliva hasta que estn tiernas. Agrega caldo de verduras y sazona al gusto. Cocina hasta que las verduras estn tiernas y sirve caliente.Ensalada de zanahorias en juliana:Ingredientes: zanahorias, pimientos, calabacines, cebolla y apio en juliana.Preparacin: Mezcla las zanahorias, pasas y nueces. En un tazn aparte, mezcla el jugo de limn y la miel. Vierte sobre las zanahorias y mezcla bien. Adorna con cilantro fresco.Pollo en juliana con salsa de sojaIngredientes: pechugas de pollo en juliana, cebolla, pimientos en juliana, salsa de soja, jengibre y ajo picados.Preparacin: Saltea el pollo en una sartn grande hasta que est dorado. Agrega la cebolla, los pimientos, el jengibre y el ajo. Cocina hasta que las verduras estn tiernas y luego agrega la salsa de soja. Sirve con arroz.Tacos de ternera en juliana:Ingredientes: carne de res en juliana, cebolla en juliana, pimientos en juliana, tortillas de maz, guacamole y salsa de tomate.Preparacin: Saltea la carne de res en una sartn caliente hasta que se dore. Agrega la cebolla y los pimientos y cocina hasta que estn tiernos. Sirve en tortillas de maz con guacamole y salsa de tomate.Rollitos de primavera:Ingredientes: papel de arroz, camarones cocidos en juliana, zanahorias en juliana, pepino en juliana, lechuga en juliana, menta fresca y salsa de cacahuate.Preparacin: Hidrata el papel de arroz en agua caliente. Coloca los ingredientes en el centro del papel de arroz, dobla los lados y enrllalo como un burrito. Sirve con salsa de cacahuete.En Casa Emiliana nos gusta aplicar las tcnicas de cocina tradicionales y jugar con los matices que genera cada corte, cada detalle. Forma parte de nuestra cultura, de nuestro amor por la cocina. Te vienes a comer con nosotros? Pgina de inicio Cortar en juliana: aprende este y otros 5 tipos de corte en cocina Sabes cortar en juliana? Y en brunoise o chiffonade? La tcnica de corte es un aspecto muy importante en la cocina y una de las primeras cosas que aprendes cuando empiezas a cocinar. Si cortas bien los alimentos, no solo obtendrs una mejor presentacin de la preparacin, sino que tambin favorecers que los alimentos se cuezan de forma homognea. Al principio, te puede resultar complicado conseguir el corte perfecto, pero, con un poco de prctica, perfeccionars la tcnica y obtendrs resultados propios de un cocinero profesional. Te apuntas al reto? En este artculo, te explicamos cmo cortar en juliana y 5 tcnicas ms!Es tan importante conocer bien la tcnica de corte como usar el material adecuado, sin olvidar las cuestiones higinicas! As que, sigue estos consejos: Usa un cuchillo sin sierra y afilado para hacer cortes limpios. Reserva una tabla para cortar solo frutas, verduras y hortalizas, y otra para la carne o el pescado, con el objetivo de evitar una contaminacin cruzada. Es recomendable emplear una tabla de silicona, plstico o de madera de alta calidad, ya que la de madera de baja calidad es un material ms poroso en el que se acumula la suciedad con ms facilidad. Lava bien el alimento que vayas a cortar, de forma que no quede tierra ni suciedad. Cuando sujetes el alimento con la mano, dobla los dedos hacia dentro para evitar cortarte. Cortar en juliana consiste en cortar vegetales, principalmente verduras, en tiras delgadas y alargadas para luego incorporarlas a ensaladas, salteados, guarniciones y otros platos. Al cortar las verduras en tiras delgadas y alargadas, se crea una textura crujiente y una presentacin visualmente atractiva. Para cortar en juliana, primero se limpia y se pela el vegetal si es necesario. Luego, se corta el producto en rodajas finas, se apilan las rodajas y, por ltimo, estas se cortan en tiras delgadas y uniformes. La consistencia y el tamao de las tiras pueden variar segn la receta y las preferencias personales.Ahora que ya conoces las precauciones que debes tomar y el material que debes utilizar para cortar las frutas, verduras y hortalizas, vamos a adentrarnos en algunas de las tcnicas de corte ms habituales en la cocina. Adems, te recomendamos algunas recetas para que practiques y aprendas a cortar en juliana o en cualquier otro tipo de corte. 1. Corte en juliana Como ya hemos comentado, cortar en juliana consiste en cortar las hortalizas en tiras finas y alargadas de unos 5 cm de largo y 1 mm de ancho. Este es, probablemente, uno de los cortes ms utilizados, ya que se emplea para salteados, ensaladas, guarniciones, etc. Si las hortalizas o frutas que quieres cortar son redondas, como los rbanos o la manzana, primero debes hacer el corte en rodajas y luego cortarlas en tiras. En cambio, si las hortalizas que deseas cortar son cilndricas, como el apio o la zanahoria, primero debes cortarlas a lo largo en trozos de unos 5 cm, cortar estos trozos por la mitad y, luego, cortar las mitades a tiras. Truco: corta primero la hortaliza en rodajas con una mandolina para obtener el grosor deseado de manera homognea en todas las rodajas.Quieres aprender a cortar en juliana? Prueba con esta ensalada asitica crujiente, refrescante y llena de sabor.Ingredientes: 2 zanahorias grandes 1 pepino grande 2 cucharadas de vinagre de arroz 1 cucharada de aceite de ssamo 1 cucharadita de miel Semillas de ssamo al gusto Sal y pimienta al gusto Elaboracin: Lava y pela las zanahorias y el pepino. Corta en juliana ambos vegetales hasta que queden en tiras finas. En un bol grande, mezcla el vinagre de arroz, el aceite de ssamo y la miel hasta que estn bien integrados. Aade las zanahorias y el pepino en el bol. Mezcla todos los ingredientes bien para que se impregnen del aderezo. Sazona con sal y pimienta al gusto. Espolvorea las semillas de ssamo por encima antes de servir el plato. 2. Corte brunoise El corte brunoise consiste en cortar las hortalizas en dados pequeos de igual tamao, de aproximadamente 1 mm x 1 mm. Para ello, hay que cortar en juliana los alimentos, aunque en tiras ms gruesas, y, posteriormente, se cortan en dados. Es una tcnica muy utilizada para preparar rellenos. Con esta receta, practicars el corte brunoise. Adems, aprenders a cocinar una salsa de vegetales deliciosa y perfecta para acompaar tu plato de pasta favorita.Ingredientes: 4 tomates maduros 1 cebolla pequea 2 zanahorias 2 dientes de ajo 1 ramita de tomillo fresco 1/4 de taza de vino tinto Sal y pimienta al gusto Aceite de oliva Elaboracin: Pela y corta en brunoise los tomates, la cebolla y las zanahorias. En una sartn a fuego medio, calienta un poco de aceite de oliva y sofre el ajo picado hasta que est dorado. Aade la cebolla y las zanahorias. Cocnalas hasta que estn suaves. Incorpora los tomates y el tomillo, y cocina todo a fuego lento durante 10 minutos. Vierte el vino tinto y deja que reduzca a la mitad. Sazona con sal y pimienta al gusto. Sirve la salsa sobre tu pasta favorita. 3. Corte chiffonade El corte chiffonade es casi como cortar en juliana, pero se utiliza especficamente para hojas vegetales y hierbas aromticas de hoja grande. Para ello, debes apilar las hojas unas encima de las otras, de ms grandes a ms pequeas, enrollarlas a lo largo y cortarlas en tiras finas. Se usa para hacer ensaladas o guarniciones de verduras u hortalizas rehogadas en aceite. Como su nombre indica, en esta receta, vamos a practicar el corte chiffonade. Vers qu fcil es conseguir una ensalada sencilla y elegante, perfecta para cualquier ocasin.Ingredientes: 4 tazas de espinacas frescas 1/2 taza de hojas de albahaca 1/4 de taza de queso feta desmenuzado 1/4 de taza de nueces tostadas Para la vinagreta balsmica: 3 cucharadas de aceite de oliva 1 cucharada de vinagre balsmico 1 cucharadita de miel Sal y pimienta al gusto Elaboracin: Lava y seca las espinacas y las hojas de albahaca. Corta la albahaca en chiffonade. En un bol grande, combina las espinacas y la albahaca. En un bol pequeo, mezcla los ingredientes de la vinagreta en el emulsionador de vinagretas, hasta que estn bien emulsionados. Vierte la vinagreta sobre la ensalada y mezcla bien. Aade el queso feta y las nueces tostadas por encima antes de servir la ensalada. 4. Corte en jardinera El corte jardinera tambin es similar a cortar en juliana, pero se diferencia en el tamao de las tiras del alimento, que, en este caso, deben ser de 5 cm de largo por 5 mm de ancho. Se usa, principalmente, para preparar patatas fritas o guarniciones de verduras, especialmente para acompaar el pescado. Practica el corte en jardinera y aprende la receta de esta guarnicin colorida y nutritiva, que puede complementar cualquier plato principal.Ingredientes: 2 patatas medianas 2 zanahorias 200 g de judas verdes 2 dientes de ajo picados Finas hierbas al gusto Aceite de oliva Sal y pimienta al gusto Elaboracin: Pela y corta las patatas y las zanahorias al estilo jardinera. Limpia y corta las judas verdes del mismo tamao. Cocina al vapor las verduras en el Estuche de vapor. Sazona con finas hierbas, sal y pimienta al gusto. Cocina todo hasta que las verduras estn tiernas, pero firmes. 5. Corte macedonia El corte macedonia se hace a partir de los alimentos cortados a la jardinera. Cuando tengas las tiras listas, crtalas en cubos de 0,5 cm x 0,5 cm. Es el corte que se debe usar para preparar macedonia de fruta o ensaladilla rusa. Vamos con un clsico para practicar el corte macedonia: la macedonia de frutas.Ingredientes: Seleccin de frutas frescas y de temporada (manzanas, peras, meln, fresas) Jugo de 2 naranjas 1 cucharada de miel Elaboracin: Corta todas las frutas en cubos pequeos y colcalas en un bol grande. En un bol pequeo, mezcla el jugo de naranja con la miel hasta que est bien disuelta. Vierte el aderezo de naranja y miel sobre las frutas y mezcla suavemente. Refrigera durante al menos 30 minutos la macedonia antes de servirla para intensificar los sabores. 6. Corte paisana Para el corte paisana, primero debes cortar las verduras u hortalizas en tiras de 1 cm de ancho aproximadamente. Luego corta las tiras en dados de 1 x 1 cm. Se suele utilizar para los tropezones de verduras y hortalizas en sopas y cremas. Por ltimo, te proponemos practicar el corte paisana. Esta crema ofrece un contraste delicioso al combinar la suavidad del pur con la textura crujiente de las verduras.Ingredientes: 1 calabaza pequea 2 patatas medianas 1 zanahoria 1 puerro 1 apio Aceite de oliva Sal y pimienta al gusto Agua o caldo de verduras Elaboracin: Pela y corta la calabaza y las patatas en cubos. Cocina al vapor las verduras en el Estuche de vapor hondo. Tritura las verduras cocidas hasta obtener una crema suave. Aade sal y pimienta al gusto. Corta en paisana la zanahoria, el puerro y el apio. Saltea la zanahoria, el puerro y el apio en aceite de oliva hasta que estn al dente. Sirve la crema en platos hondos y aade los tropezones de verduras en el centro. Quieres cortar en juliana? O prefieres optar por el corte jardinera? Tal vez necesitas cortar en brunoise? Todo es cuestin de ponerte manos a la obra. Vers que, con un poco de paciencia, ahora que ya sabes la tcnica y algn pequeo truco, la tarea de cortar hortalizas va a ser muy sencilla. Contenido actualizado el 6 de febrero de 2025 Life Hacks Consejos alimentarios Verduras trucos para recetas

**Apio cortado en juliana. Como cortar sushi. Como cortar cebollas en tiras. Como cortar apio. Como cortar el apio en juliana. Apio en julianas.**