

HACE 8 AÑOS TUVE UN HONGO EN LA ESPALDA...

Hola:

imagínate que hace 8 años tuve un hongo en la espalda debido a una herida.

Era muy pequeña el área, pero hacía de mí, diario vivir un infierno. Era una picazón insoportable.

Fui al dermatólogo a tratarme, por un año aproximadamente, pero no hubo mejoría.

Una noche que ya no aguantaba más, busqué en internet qué podía hacer y me apareció un remedio natural con ajo.

Lo hice, era un cataplasma en el área afectada, lo apliqué durante tres días y, aunque me quemó la piel, también me quemó el hongo y se acabó para siempre.

Saludos !!!!!!!!!!!!!☐☐ Y gracias por la valiosa información

ATTE

DIANITA LÓPEZ

Cuéntanos tu Testimonio y envía a cocinaveganfacil@

SI QUIERES SABER MÁS SOBRE LOS BENEFICIOS DEL AJO, TE INVITAMOS A VER EL SIGUIENTE VIDEO.

VER VIDEO

BOTANA DE TOFU CON SALSA ITALIANA

Sencilla y creativa, pero deliciosa botana, preparada con tofu y salsa italiana.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 1 Personas

- 1 pan baguette
- Sal
- Pimienta en polvo
- Ajo en polvo
- Aceite de oliva
- Salsa italiana
- 350 gr. de Tofu (firme o extra firme)

TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una baguette en trozos medianos y de manera diagonal.

un tofu extra firme de 350 gr. y lo rebanamos, parecidas de tamaño a las rebanadas de la baguette.

un recipiente vertemos un poco de aceite de oliva, agregamos un poco de pimienta en polvo, un poco de sal y un poco de ajo en polvo. Mezclamos bien y pasamos la mitad de éste aceite preparado a una sartén ya caliente. Lo esparcimos bien.

las rebanadas de tofu a la sartén y esperamos hasta que doren de un lado, ponemos la otra parte del aceite preparado en la sartén y volteamos con cuidado, esperamos a que doren del otro lado. (Entre 4 y 5 minutos de cada lado) Retiramos en un plato y apagamos el fuego.

una sartén calentamos 2 tazas de salsa italiana.

salsa italiana en cada rebanada de pan y agregamos una rebanada dorada de tofu.

.

Ver video