

Cuatro pautas para conservar las salsas en buen estado

Cuatro pautas para conservar las salsas en buen estado

[imprimir](#)



Barbacoa, bechamel, siciliana, César, vinagreta... existen más salsas de las que podemos llegar a imaginar. Aportan sabor, color y aroma a nuestros platos, y convierten alimentos poco apetecibles o aburridos en comidas deliciosas.

Ya sea para no desperdiciar ingredientes o para aprovechar tiempo, lo cierto es que muchas veces preparamos más cantidad de salsa de la que necesitamos. Pero, ¿sabemos realmente cómo guardarla en las mejores condiciones?

Aquí te explicamos unas **pautas básicas**:

- Las **salsas elaboradas con huevo** se deben conservar bien tapadas en la nevera (para que no se forme costra) y hay que consumirlas en las 24 horas posteriores. Es el caso de la salsa César, la mayonesa, la muselina o la holandesa. No se recomienda congelarlas.
- Las **salsas que se cocinan**, como la **de tomate, la bechamel o la vizcaína**, deben dejarse enfriar antes de taparlas y guardarlas en la nevera (donde suelen aguantar bien un par o tres días). También se pueden congelar, pero recuerda sacarlas unas horas antes de consumirlas para que se descongelen del todo.
- Las **vinagretas** se pueden guardar en la nevera varios días. Para que el aceite rebaje su densidad, déjalas a temperatura ambiente unos minutos y remueve bien.
- **Algunas salsas**, como la agridulce, la barbacoa o la de tomate, se pueden guardar varios meses en la despensa en tarros herméticos al vacío.

Y tú, ¿cómo guardas tus salsas?

Etiquetas

[cómo conservar las salsas](#)

[conservacion de salsas en buen estado](#)

[conservacion salsas](#)

[pautas para conservar las salsas](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.

- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar