

# Cómo conservar setas

## Cómo conservar setas

[imprimir](#)



Las setas frescas deben consumirse inmediatamente porque aguantan poco después de perder el contacto con la tierra. Pero si tienes excedentes o ves imposible consumirlas en uno o dos días, hay diversas **formas de conservarlas** para que no se nos echen a perder.

- **Desecadas.** Límpialas con un paño (no bajo el grifo) y córtalas en rodajas de unos 4 milímetros de espesor. Luego extiéndelas sobre una superficie por la que corra el aire, pero donde no pegue el sol, y cúbrealas con una tela de mosquitero para protegerlas de los insectos, dándoles la vuelta de vez en cuando. Una vez **secas**, guárdalas en tarros. **Para cocinarlas sólo tendrás que remojarlas en agua.**

- **En aceite.** Lávalas bien, **sumergiéndolas unos 2 minutos en agua hirviendo** y dejándolas enfriar. Luego **aromatízalas con sal** y algunas hierbas a tu gusto, y sumérgelas en aceite de oliva en un frasco hermético. Se suele hacer con setas grandes y de mucha carne.
- **En vinagre.** Límpialas y **cuécelas unos 2 minutos en una mezcla de vinagre** (principalmente), agua, sal, pimienta y laurel. Mételas en un tarro y cúbre las con el líquido, colado en el que las has cocido.
- **Congeladas.** Lávalas, córtalas en rodajas y mételas unos 2 minutos en **agua hirviendo** (aunque también se pueden congelar crudas). Luego escúrrelas, sécalas con un paño y mételas **en bolsas para congelar. Aguantarán entre 6 y 8 meses.**
- **En sal.** Limpia las **setas, sécalas y mételas en tarros alternando una capa de setas con otra de sal gorda.** Asegúrate de que la última capa es de sal y mantén el tarro en un lugar fresco. ¡Lávalas bien antes de consumirlas si no quieres acabar con las existencias de agua!

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[cocinar](#)

[consejos gastronómicos](#)

[consejos para conservar comida](#)

[conservar frutas y verduras](#)

[familia chef plus](#)

[recetas](#)

[recetas con champiñones](#)

[recetas diferentes](#)

[recetas faciles](#)

[recetas nutritivas](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos cocina](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[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