

Nada de desperdicios, trucos para conservar las frutas en verano

Nada de desperdicios, trucos para conservar las frutas en verano

[imprimir](#)



Seguro que más de una vez habéis llenado hasta los topes el cajón de la fruta y en un par de días habéis tenido que tirar una buena parte a la basura. Muchas veces, **cuando la fruta llega a nuestra nevera lleva ya varios días (¡o incluso semanas!)** de viaje y almacenamiento en bodegas. Es uno de los motivos por lo que no sólo se pasan de forma muy rápida, sino que son insípidas y presentan texturas extrañas y poco apetecibles.

Pero sean como sean las frutas, **una buena conservación en la nevera os ayudará a que se mantengan más tiempo en buen estado**. Las frutas rojas, por ejemplo, son muy delicadas y lo ideal es que se conserven fuera de la nevera durante un máximo de dos días antes de consumirlas. Pero si queréis mantenerlas durante un poco más de tiempo, echad mano de este truco: guardadlas en tuppers (uno diferente para cada tipo de fruta) forrados con papel de cocina absorbente y cerrados. De esta forma, el papel absorberá la humedad que pueda tener la fruta y evitará que ésta se pudra. Por este mismo motivo, es importante que **no lavéis la fruta hasta que vayáis a comerla**: cuanta menos agua tenga, más os durará.

En cuanto al melón y la sandía, se conservan enteros en la nevera encima de cualquier bandeja. Pero si los habéis abierto y no se han acabado, guardadlos forrados de papel film transparente y metidos en una bolsa hermética, para evitar que se resequen. **Cuanta menos superficie sin corteza haya, mejor**, pero si habíais cortado trozos de fruta y han sobrado, os aguantarán bien si los guardáis en un **tupper cerrado** en la nevera. Intentad, eso sí, que el tupper esté lo más lleno posible: cuanto menos aire haya en su interior menos se oxidarán los alimentos.

[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