

¿Dónde colocar los alimentos en la nevera?

¿Dónde colocar los alimentos en la nevera?

[imprimir](#)



Muchas veces, por prisa o por desconocimiento, colocamos los alimentos en cualquier parte de la nevera, sin pensar si es el sitio más adecuado. Eso puede hacer que se estropeen más rápido o que se impregnen de olores.

Hoy te enseñamos qué alimento debes guardar en cada parte del frigorífico para que se mantenga [fresco más tiempo](#):

- **En la puerta** de la nevera colocaremos los huevos, la leche, la mantequilla y las bebidas y conservas de larga duración (mermelada, mayonesa o salsa de tomate) que ya estén abiertas.
- **La parte superior** del frigorífico es el lugar adecuado para la carne y el pescado, los alimentos más perecederos. En primer lugar, la carne puede conservarse unos 4 días dentro de un recipiente hermético. En el caso del pescado aguantará 1 o 2 días envuelto en film transparente y 2 o 3 días si está cocido.
- **La parte media** es donde colocaremos los lácteos y embutidos, así como alimentos ya cocinados, y productos abiertos.
- **La parte baja** de la nevera está destinada a guardar frutas y verduras sin apilarlas ni guardarlas en recipientes herméticos, para evitar que se estropeen.
- **En los cajones** suelen ir verduras de todo tipo: zanahorias, lechugas, coles, puerros, setas, endibias..., ya que es las bajas temperaturas pueden deteriorarlas.

Por otra parte, hay algunos alimentos que no requieren refrigeración, como los tomates, ya que el frío daña sus membranas y pierden el sabor. Otros alimentos que no tenemos que guardar en la nevera son las patatas, las cebollas, los ajos o las frutas de origen tropical. Otras recomendaciones útiles son no colocar comida caliente en la nevera o evitar que los productos toquen la pared del fondo.

Etiquetas

[alimentos en el frigorífico](#)

[alimentos en la nevera](#)

[nevera](#)

[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