

# Trucos para vegetales

A continuación, te decimos qué hacer con alimentos muy puntuales, que es seguro que tienes en la despensa.

- Ajo: siempre en lugar fresco y seco. De preferencia, oscuro y con buena ventilación.
- Apio: va en el refrigerador, dentro de una bolsa con hoyitos.



Foto de Pixabay.com

- Berenjena: como son un poco delicadas, guárdalas en bolsas de plástico con hoyitos y, forzosamente, sobre una servilleta absorbente. Si ves que a las hojitas empieza a salirle moho, retíralas y vuelve a guardar las berenjenas.
- Papas: con que las tengas guardadas en un sitio fresco y seco, está bien. Pero siempre fuera del refrigerador.
- Brócoli: métela en una bolsa de plástico con hoyitos. El brócoli necesita estar hidratado, pero no excesivamente.

- Cebolla: va fuera del refri, pero lejos de las papas (éstas suelen absorber humedad, así que podrían resecarlas). Esto aplica cuando la cebolla está completa; cuando no, sí puedes meterla al refri.
- Coliflor: van dentro del refrigerador, pero no forzosamente dentro de una bolsa.



Foto de Pixabay.com

- Espárragos: mételos de pie dentro de un vaso de agua y guárdalos en el refri, cual si fueran flores. Así se conservarán más tiempo.
- Espinacas: dentro del refri, también en una bolsa perforada.
- Setas y champiñones: siempre dentro de un recipiente con un papel seco y absorbente debajo.



Foto de Pixabay.com

- Lechuga: de preferencia, guárdala dentro del refri en un recipiente con una almohadilla absorbente debajo.
- Pepinos: refrigéralos sin bolsa. No es necesario, porque su piel los hace resistentes.
- Rábanos: de preferencia, quítales las hojas y mételos sin protección (aunque sí atados en un manojo) a la gaveta de los vegetales.



Foto de Pixabay.com

- Zanahorias: también quítales las hojas y guárdalas en una bolsa perforada dentro del refri.

TOMADO DE INTERNET