

Trucos para frutas

- Aguacates: si no están maduros, es mejor que los mantengas afuera de la nevera. Eso sí: envueltos de papel periódico. Cuando ya estén en su punto sí será mejor que los refrigeres.
- Arándanos: si no tienes planes de usarlos pronto, mejor congélalos.



Foto de Pixabay.com

- Fresas: siempre se pudren muy rápido, así que ponlos en la parte más fría del refri (sin que sea el congelador), cubiertos por una capa de film transparente.
- Limones: tenlos en un sitio fresco y seco, al aire libre. Recuerda lavarlos bien cuando los vayas a utilizar.
- Mangos: si no están maduros, tenlos afuera del refri. Pero una vez que estén en su punto, mételos sin bolsa o retira su pulpa y congélala.



Foto de Pixabay.com

- Naranjas: exactamente lo mismo que con los limones.
- Manzanas: mantenlas lejos de las verduras, fuera del refrigerador. Esto, porque producen etileno y este gas hace que lo fresco que esté cerca madure demasiado rápido.

TOMADO DE INTERNET