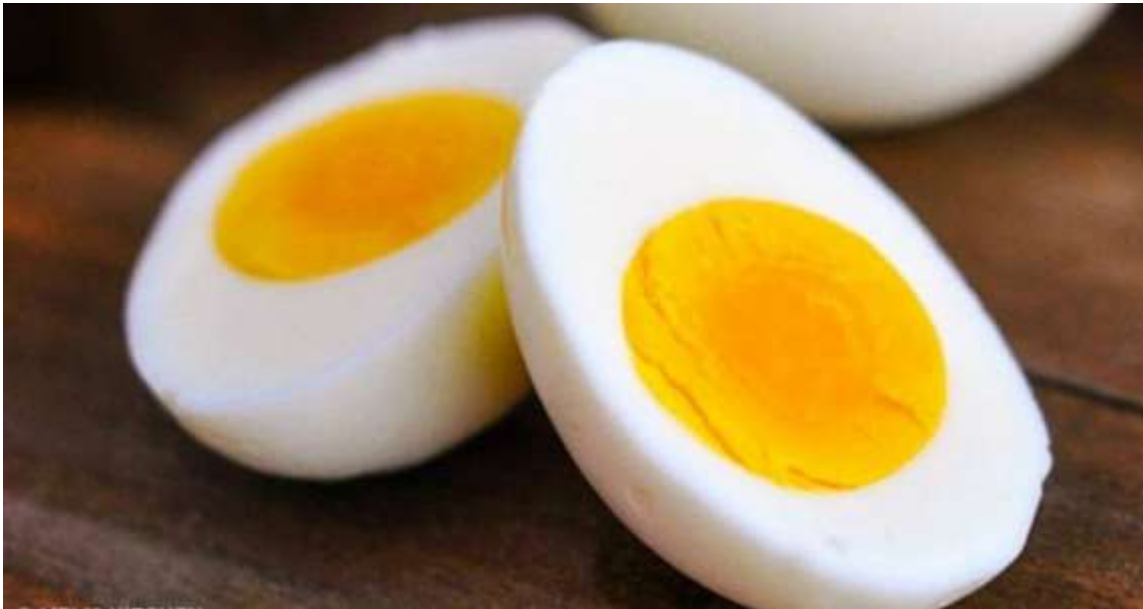




**Te invitamos  
a leer más**

**1.10: b)**

La recomendación es **no lavar los huevos** para almacenarlos en la nevera. La cáscara de los huevos es porosa y su lavado facilita la penetración al interior de microorganismos.



Cuando se aplica temperatura y tiempo suficiente para la coagulación completa del huevo (huevos cocidos, repostería horneada,...) se elimina el riesgo.

El tirarlo es una medida, digamos, demasiado drástica.