



**Te invitamos
a leer más**

1.14: b)



Los vegetales que proceden del campo traen consigo suciedad, insectos y contaminación microbiológica, por lo que, en particular, cuando van a consumirse en crudo, es necesario lavarlos y desinfectarlos bien.

El escueto lavado al chorro de agua, seguramente resulte insuficiente; por eso se recomienda que tras arrastrar la mayor parte de la suciedad bajo el chorro de agua corriente, los vegetales se sumerjan en agua con unas gotas de desinfectante apto para esta finalidad (por ejemplo, lejía apta para la desinfección del agua, u otro expresamente formulado para este fin), y finalizar con aclarado, escurrido y centrifugado.