



**Te invitamos
a leer más**

2.10: a)

Es recomendable que toda crema o salsa que incorpore huevos o yemas, se cocinen suficientemente para eliminar una eventual contaminación por salmonella.

Por ese motivo, en el caso de la pregunta, conviene alcanzar el hervido (borboteo) y mantener al calor 2-3 minutos más, revolviendo; ello asegura la ausencia de contaminación y además mejorará la textura y sabor de las natillas (también válido para el caso de crema pastelera o salsas que llevan huevo y/o harina).

