



Te invitamos
a leer más

2.7: a)

Las gallinas pueden tener en su intestino la bacteria salmonella y al expulsar los huevos pueden contaminar su cáscara. También puede contaminar el interior del huevo, si bien es más inusual. **Aunque los huevos estén aparentemente limpios, no cabe excluir la posibilidad de contaminación por salmonella.**

Ahora bien, todo vestigio de excremento en la cáscara, incrementa la posibilidad de contaminación. Así pues, los huevos sucios o manchados no deben utilizarse para preparar alimentos que no se cocinan intensamente, tales como la tortilla de patata, salsa holandesa, mayonesa, salsa rosa, salsa tártara, salsa ali-oli, y cualquier otra preparación en la que no alcance alta temperatura.

