



Te invitamos a leer más

3.11: b)

Las mayonesas caseras han dado más de un disgusto, sobre todo en el pasado, cuando eran habituales en los menús de verano (ensaladilla rusa, patatas ali-oli, etc.) que solían formar parte del menú a consumir en la playa o en el campo.



Los brotes de salmonelosis con origen en el consumo de **mayonesa casera**, son consecuencia de no respetar las pautas siguientes:

- Utilizar huevos frescos de cáscara íntegra y limpia,
- Añadir zumo de limón o vinagre como acidificante,
- **Conservarla en frío** y consumirla en un plazo de 24 horas.
- Desechar los restos de mayonesa o de comidas con mayonesa, cuando permanezcan fuera del frigorífico más de 1 hora.

Lógicamente estas mismas precauciones hay que tomarlas con salsas similares que se elaboran en casa y llevan huevo crudo (salsa rosa, salsa ali-oli, salsa tártara, etc.)

Las mayonesas y salsas similares que se compran envasadas, no tienen este riesgo, dado que suelen estar elaboradas con ovoproductos, y además adicionan conservantes que inhiben la reproducción bacteriana.