



Te invitamos a leer más

3.9: a)

No se recomienda el lavado de huevos, ni aun estando manchados, pues la cascara es porosa y permite la penetración de gérmenes a su interior. De efectuar lavado, éste se tendría que hacer inmediatamente antes de romper la cáscara y no antes.

No obstante, la mayor seguridad la ofrece el destinar los huevos sucios, manchados o agrietados, así como los menos frescos, a preparaciones de cocinado seguras, es decir aquellas que utilizan altas temperaturas que aseguran un cocinado completo del huevo.

