

HAZ TUS CONSERVAS Y MERMELADAS EN CASA

La importancia de saber hacer conservas

Elaborar conservas de frutas o verduras en casa es una forma segura **de alargar la vida útil** de los productos frescos.



HAZ TUS CONSERVAS Y MERMELADAS EN CASA

Consejos para unas conservas más seguras:

Material → Vidrio



Mida → Potes pequeños

Higiene → Esterilización al baño maría, 15 minutos

Además probaremos:

- Mermelada de zanahoria



- “Chutney” de cebolla

- Verduras en escabeche