

Saber elegir el pescado fresco

Saber elegir el pescado fresco

[imprimir](#)



¡Aprende a elegir el pescado y llévate el mejor a casa!

El **pescado** es un **alimento muy perecedero** al que en seguida **se le nota** si se encuentra en **mal estado**. Pero una cosa es que un pescado **no esté en condiciones de ser ingerido** y **otra** que **pueda comerse pero no esté todo lo fresco** que nos han prometido. Eso es más difícil de descubrir, aunque **hay un par de reglas** que puedes seguir para estar **más seguros** de lo que **compras**.

En la pescadería, los peces deben estar siempre sobre una superficie inclinada y cubierta de hielo, que debe renovarse periódicamente. Es **mejor si no ves adornos** como **col, perejil** u objetos de **plástico**, ya que éstos pueden **retener** las **impurezas** o gérmenes de la superficie de los peces y provocar un deterioro más

rápido. En general, hay una serie de zonas que te indicarán el grado de frescura del pescado: los **ojos** deben ser brillantes, transparentes y algo saltones, con las pupilas de color negro brillante; las **agallas** de color rojo vivo o rosa (dependiendo de la especie), y la **piel** resbaladiza, tersa y reluciente.

Los **órganos internos y la sangre** deben estar brillantes, y el color de la **carne** variará según la especie, pero será siempre lisa, firme y elástica. Naturalmente, en estas reglas hay matices: el hecho de que un pescado no tenga las pupilas brillantes no significa que esté malo, pero si son algo opacas querrá decir que no es tan fresco como os intenta vender el pescadero. Es importante tenerlo en cuenta a la hora de establecer un precio.

En cuanto al **olor**, debe oler a mar o a agua dulce (dependiendo de donde provenga), pero siempre desechadlo si despide un cierto olor a amoníaco: es una prueba irrefutable de que el pescado se ha conservado mal o durante demasiados días.

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[familia chef plus](#)

[pesca](#)

[pescados](#)

[recetas faciles](#)

[recetas pescados](#)

[recetas pescados y mariscos](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar