

Consejos para comprar productos del mar



Consejos para comprar productos del mar

- Revisa que el pescado esté fresco, ojos y piel brillante, escamas bien adheridas y que no tengan mal olor.
- Cuando compres moluscos, ostiones y mejillones, escoge sólo aquellos que tengan la concha bien cerrada.
- No compres productos del mar que estén expuestos a temperatura ambiente, verifica que esté refrigerado o en una cama de hielo limpio.
- Si compras productos del mar congelados, evita descongelarlos a temperatura ambiente, pues al hacerlo permites que se desarrollen bacterias.
- No debes descongelar y volver a congelar los productos del mar.

