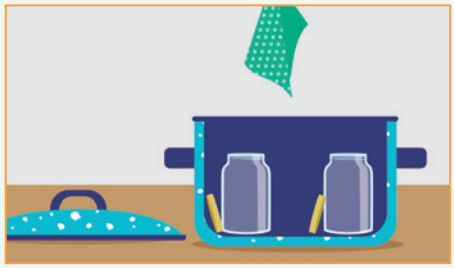
Esterilizado de Frascos

Ya sea que hagas salsas, mermeladas, jaleas, chiles en vinagre o puré de tomate es importante que antes de envasarlos esterilices los frascos donde los guardarás. Realiza este paso a la par que haces la conserva.

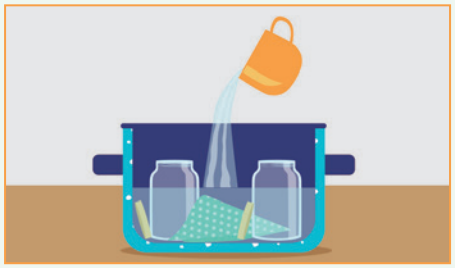
Utensilios

- Frascos de vidrio con tapa metálica
- Cacerola con tapa
- Trapos
- Pinzas para pan
- Rejilla

Procedimiento

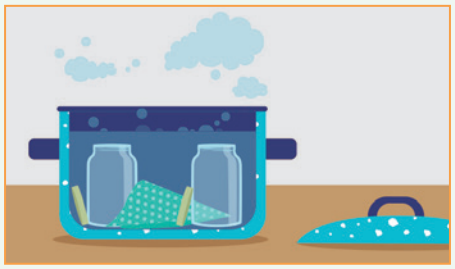


1 Mete un trapo pequeño a la cacerola, los frascos y las tapas.

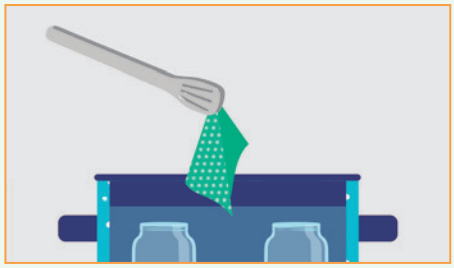


2 Añade agua hasta tapar y deja que hierva.

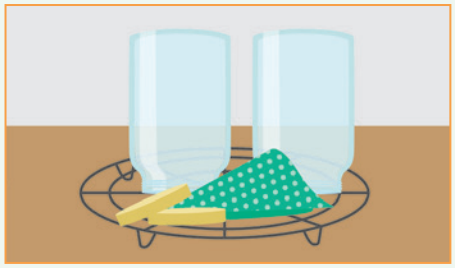
3 Deja transcurrir 15 minutos.



4 Apaga, destapa y deja enfriar.



5 Con las pinzas y otro trapo saca los frascos y las tapas.



6 Déjalos escurrir sobre la rejilla hasta que sequen.

Suscríbete a nuestro canal de YouTube PROFECO tv