# Envasado de Conservas

Si quieres emprender tu negocio de conservas, esta Tecnología te será de gran utilidad.

Con esta técnica alargarás la vida útil de tus conservas. Guárdalas en un lugar fresco y seco y una vez que hayas abierto el producto refrigéralo para que te dure una semana.

## Utensilios

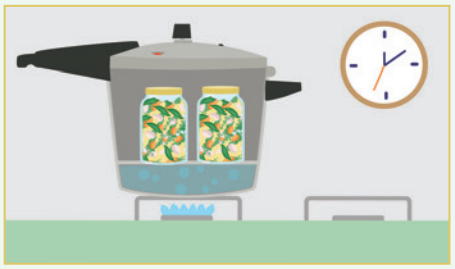
- Olla de presión con rejilla*
- Trapos
- Pinzas para pan

*Si no tienes olla de presión puede ser una olla convencional sin rejilla.

## Procedimiento

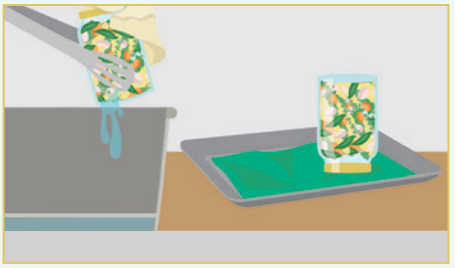
1 Mete la rejilla y un trapo pequeño en la olla y vierte 2 tazas de agua.

2 Llena los frascos con el producto dejando 1 cm libre.

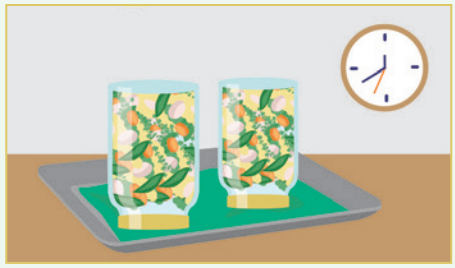


3 Cierra los frascos y hiérvelos por 10 minutos dentro de la olla tapada, con la válvula puesta y a fuego medio.

4 Pasado este tiempo apaga, deja enfriar hasta que salga todo el vapor y destapa.



5 Saca los frascos con la ayuda de las pinzas y un trapo.



6 Colócalos de cabeza sobre un trapo y déjalos así durante 8 horas.