

Ni dos días ni una semana: cuánto tiempo dura el vitel toné en la heladera

24/12/2024



El vitel toné es un plato infaltable en la mesa de los argentinos tanto para Navidad como Año Nuevo. Sin embargo, muchas personas no saben cómo conservarlo para que dure más días aún después de las Fiestas.

Se trata de una opción ideal para preparar con antelación, pero su conservación adecuada es clave para mantener su sabor y seguridad alimentaria.

Cuánto tiempo dura el vitel toné en la heladera

En la heladera, el vitel toné **puede durar entre 3 y 4 días**, siempre que se guarde correctamente en un **recipiente hermético**. La temperatura de la heladera debe ser de **4°C o**

menos para garantizar que los ingredientes se mantengan frescos.



El vitel toné puede durar entre 3 y 4 días en la heladera. (Foto: AdobeStock)

Es importante **no dejarlo fuera de la heladera por más de 2 horas**, especialmente si contiene mayonesa o ingredientes perecederos, ya que esto puede promover el crecimiento de bacterias.

Si al revisar el tono del vitel notás algún cambio en su olor, sabor o textura, lo más recomendable es **descartarlo** para evitar posibles intoxicaciones alimentarias.

Cuánto tiempo dura el vitel toné en el freezer

En caso de querer conservarla por más tiempo, es recomendable colocarla en recipientes cerrados y directamente ponerla en el *freezer*.



En el freezer puede durar más meses. (Foto: AdobeStock)
De este modo, el vitel toné puede durar **hasta por tres meses**.
Para consumirlo, solo hay que sacarlo del freezer y pasarlo
directamente a la heladera 24 horas antes de comerlo, así no
se descongela a temperatura ambiente.

Fuente: TN