Ni en tupper ni en una bolsa: la clave para conservar el jamón cocido

24/01/2025

¿Cuántas veces has tirado a la basura un paquete de jamón cocido antes de que se termine? Este alimento tan versátil y presente en muchas de nuestras comidas, a menudo se deteriora antes de lo esperado. Pero, ¿sabías que existe una manera correcta de almacenarlo para prolongar su vida útil?

El enemigo número uno del jamón cocido es la humedad. Al envolverlo en plástico, creamos un ambiente húmedo que favorece el crecimiento de bacterias y acelera el proceso de descomposición. Por eso, los tradicionales tuppers y bolsas de plástico no son la mejor opción.

¿Cuál es la solución?

- **Envasado al vacío:** Esta es la forma más efectiva de conservar el jamón cocido. Al extraer todo el aire, se evita la oxidación y el crecimiento de microorganismos.
- **Recipientes herméticos de vidrio:** El vidrio es un material inerte que no altera las propiedades del alimento y permite una mejor visibilidad.
- **Papel film:** Si no tienes un envasador al vacío, puedes envolver el jamón cocido en varias capas de papel film para crear una barrera contra el aire.

Consejos adicionales:

- **Temperatura:** La heladera es el lugar ideal para almacenar el jamón cocido. Asegúrate de que esté en la zona más fría.
- **Porciones:** Si vas a congelar el jamón, córtalo en porciones individuales antes de envolverlo. Esto te permitirá descongelar solo lo que necesitas.
- **Fecha de caducidad:** Siempre revisa la fecha de vencimiento del producto y no lo consumas si presenta signos de deterioro, como mal olor o cambio de color.

¿Por qué es importante conservar correctamente el jamón cocido?

Además de evitar el desperdicio de alimentos, una correcta conservación garantiza que el jamón mantenga su sabor y textura por más tiempo. ¡Así podrás disfrutar de tus sándwiches y ensaladas favoritas sin preocupaciones!

Con estos sencillos consejos, podrás prolongar la vida útil de tu jamón cocido y ahorrar dinero.