

Por qué recomiendan echarle un poco de sal al queso

20/09/2025



El queso es amado en todas partes del mundo. Sin embargo, mantenerlo fresco por mucho tiempo se vuelve todo un desafío ya que, al no guardarse de la forma correcta, tiende a secarse. En este marco, existe un truco con sal que hace todo más fácil.

La sal **no solo realza el sabor del queso**, sino que también actúa como un **conservante natural**. Al **absorber parte de la humedad**, ayuda a evitar las bacterias y el moho, por lo que mantiene el alimento **fresco y jugoso** por más tiempo.



La sal en el queso no solo realza el sabor, sino que ayuda a su conservación. (Imagen ilustrativa IA Gemini)

Cómo usar la sal en el queso

1. Antes de ponerle sal, **pasá un papel absorbente** para sacar el exceso de humedad de la superficie del queso.
2. Poné una **capa fina de sal gruesa** por toda la superficie.
3. Colocá el queso en un **recipiente hermético** y llevalo a la heladera. La sal va a ayudar a que no aparezca moho tan rápido.
4. **Cada 2 o 3 días** chequeá el queso y sacale el exceso de humedad con papel absorbente.

Cuánto tiempo dura de esta manera

Al conservar el queso con este método y en la heladera, puede durar fresco **entre siete y 10 días**, para consumir en cualquier momento.

Fuente: TN