

Secreto revelado: El truco de un carnicero al guardar la carne y lograr que dure más tiempo

02/05/2025



Guardar la carne en la heladera sirve para evitar congelarla, siempre y cuando se planee consumirla dentro de los dos a tres días siguientes. Sin embargo, no se trata simplemente de ponerla dentro de un tupper. **Para que dure más y conserve su textura, existen ciertos trucos y consejos.**

En ese sentido, la **Carnicería Hermanos Pueyo**, con local en el Mercado central de Zaragoza desde 1965, en España, compartió en su cuenta de Instagram un método ideal para **conservar carne en la nevera.**

El truco de carnicero para guardar la carne en la heladera

“¿Te llevas una buena pieza de ternera y luego no sabes como guardarla en la nevera?”, se lee en el epígrafe de la publicación. Acto seguido, se explica el truco de carnicero: “**Pon la carne sobre una rejilla dentro de un tupper**, para que expulse bien [la mioglobina](#) (sí, ese líquido rojizo que no es sangre, aunque lo parezca)”.

En el video, el hombre detalló: “Esta es la mejor manera para conservar la ternera una vez que lleguen a casa en sus heladeras. Hay que usar **un tupper de esos que tienen rejilla** y poner la ternera, tapada con el plástico de los papeles que tenemos en nuestra carnicería. De esa manera, toda el agua, que es la mioglobina, se queda en la parte de abajo”.

Según se precisa en el posteo, hay tres razones principales para guardar la carne siguiendo esta recomendación:

- Se evita que la carne repose en sus propios jugos.
- Se conserva mejor el color, la textura y el sabor de la carne.
- Dura más y no parece un charco de líquido envasado.

“**La carne no necesita flotar, necesita respirar** dignamente. Si tú también amas la buena carne... icuídala como se merece!”, concluye la publicación, que recibió varios comentarios positivos.

“Muchísimas gracias por la información”, “Gracias, da gusto lo que no enseñas” y “Algo que no sabía, gracias por tu carniconsejo, David” fueron algunas de las respuestas de los usuarios.

Otras recomendaciones para guardar la carne en la heladera:

- **Poner la carne en recipientes limpios y herméticos**, para que no contaminen otros alimentos de la heladera.
- Asegurarse de que la temperatura de la heladera **ronde los 4°C**.
- **Colocarla en la parte de abajo**, sobre los cajones para frutas y verduras, dado que es la parte más fría de la heladera.

Otro truco de carnicero: cómo congelar la carne

En otra de las publicaciones de la cuenta de Instagram de Carnicería Hermanos Pueyo, se detallan cuatro consejos a la hora de **congelar la carne de la manera correcta**. “Cómo no acabar con un bloque de carne que parece ladrillo del Renacimiento”, bromea en el posteo.

1. **No congelar la carne en modo “bloque de hormigón”**: esto significa que si se meten todos los bifes juntos, luego es muy difícil separarlos.
2. **Separar las diferentes piezas de carne con un papel film**: de esta manera, se pueden sacar solo los bifes que se necesitan, sin la necesidad de descongelar todo para poder separarlos.
3. **Etiquetar qué hay dentro**: aunque en un principio parece sencillo de recordar, tras el paso de los días e incluso semanas pueden confundirse diferentes paquetes congelados.
4. **Poner la fecha de congelación**: aunque se meta en el freezer, la carne no dura para siempre. Lo ideal es consumirla antes de que pasen entre ocho y diez meses.

“Congelar bien no es ciencia nuclear, pero sí evita dramas en la cocina y cenas tristes”, concluye la publicación.

Fuente: TN