

Almacenamiento y Compra

¿Cómo calculo la cantidad de carne a comprar?

La porción “promedio” para una persona es de 100 gramos de carne cocida o sea que debe calcular que para cada porción se requieran 130 gramos de carne de cerdo cruda sin hueso.

¿Cómo gastar menos comprando carne de Cerdo?

Tómese el tiempo para calcular el costo por porción. Algunos cortes deshuesados pueden parecer más caros, pero en realidad son una mejor compra porque no está pagando por el hueso.

Refrigeración

La temperatura ideal para almacenar carne fresca en la heladera es entre 2° a 4° C. Esta debe ser colocada en la parte más fría del refrigerador. La carne de cerdo cruda durará en la heladera de 2 a 4 días y la cocida entre 3 a 5 días.

Congelamiento

Este es el método más común para conservar la carne. Al cortar los excesos de grasa y hueso se aprovechan mejor los espacios del congelador. La carne de cerdo en el congelador durará hasta 6 meses si esta envuelta correctamente. Los materiales recomendados para envolver son papeles para freezer, papel aluminio y bolsas de polietileno.

Un consejo útil es envolver la carne dividida en porciones, con separadores para freezer, calculando las raciones habituales que son consumidas en su casa. Luego coloque etiquetas con el nombre del corte, el n° de porciones y la fecha.

Descongelamiento de la Carne

La manera adecuada para descongelar la carne es colocarla en la heladera. También puede descongelar la carne mientras la cocina. Para ello, aumente el tiempo de cocción de un tercio a la mitad en función del tamaño del corte. Hágalo en horno medio.

En cambio, si desea hacerlo en el microondas puede hacerlo sin inconveniente como habitualmente lo hace con el resto de las carnes. Una buena idea es cocinar los cortes con anticipación, rebanarlos en tajadas convenientes y congelarlos para recalentarlos en el microondas en el transcurso de la semana.