CONSEJOS PARA CONGELAR Y DESCONGELAR NUESTRA CARNE

www.mundosnuevos.es

Importante: Buscamos evitar el contacto de la carne con el aire y realizar la congelación lo más rápido posible.

1. Tras recibir tu pedido, coloca la carne en la nevera inmediatamente.
2. Prepara y congela tus paquetes lo antes posible, en las 24 horas siguientes a la recepción.
3. Congela todo lo que no vayas a consumir en los próximos 2 o 3 días desde la llegada de la carne.
4. Los paquetes para congelar deberían tener un tamaño que permita cocinarlos de una sola vez, dependiendo de cuántos seáis en casa.
5. En el caso de paquetes que vengan envasados al vacío (cochino), si el tamaño es el correcto puedes congelarlos tal cual.
6. Como con cualquier método de conservación de alimentos, es importante lavarse las manos y trabajar con utensilios y superficies limpias. No es necesario lavar la carne antes de congelarla.
7. Una vez hechas las porciones de carne, envuelve cada paquete con algo que no permita el paso del aire, pegándolo bien a la carne. La opción más habitual es el papel de film o las bolsas de congelación.
8. Si prefieres evitar el contacto de la carne con plástico, puedes optar por envolver primero la carne con papel parafinado y después envolver con papel de film para que la carne no pierda humedad.
9. Es muy recomendable colocar etiquetas en cada paquete con la fecha de congelación, y también con el nombre del producto, ya que una vez congelado cuesta más distinguirlo.
10. Congela la carne en un congelador de 4 estrellas (alcanzan 24 grados bajo cero o menos).
11. Empaqueta la carne en paquetes lo más planos que sea posible, esto facilitará mucho la bajada rápida de temperatura.
12. Si tu congelador dispone de un botón para bajar aún más su temperatura, púlsalo 24 horas antes de introducir la carne para que la temperatura sea lo más baja posible.
13. Revisa el manual del fabricante de tu congelador para verificar cuántos kilos de carne puedes congelar de una vez. Si no dispones de esta información, te aconsejamos que dividas tu pedido en dos o tres partes y que congeles una parte cada 24 horas (la primera lo antes que puedas tras la llegada de tu paquete).
14. Para comprobar que estás realizando el proceso correctamente, verifica que tras 24 horas la carne se ha congelado por completo.

15. Coloca los paquetes amontonándolos lo menos posible. Si tu congelador tiene una zona destinada a la congelación, utilízala. Una vez congelados los paquetes puedes colocarlos unos sobre otros sin ningún problema.
16. Para garantizar la mejor calidad, puedes mantener el cordero en el congelador durante un máximo de 12 meses y el cerdo durante 9 meses. En el caso de la carne picada y las vísceras (hígado, riñón, asaduras, etc.) el tiempo se reduce a 3 meses. Si la carne está más tiempo no se estropea, pero gradualmente va perdiendo cualidades.
17. Lo ideal es descongelar la carne lentamente en la nevera, dentro de su envoltorio original.
18. Si tienes prisa puedes sumergir los paquetes bien envueltos en agua a temperatura ambiente.
19. Si después de cocinar la carne descongelada tienes sobras, puedes volver a congelarlas siguiendo los mismos consejos que para la carne fresca.