



Nunca te comas una gamba si ves esto

## Descripción

Los mariscos son un alimento preciado para muchos, pero su naturaleza perecedera hace que sea crucial conservarlos adecuadamente para evitar que se echen a perder. Entre los muchos mariscos, los camarones son particularmente populares debido a su delicioso sabor y versatilidad en la cocina. A la plancha, hervida, en arroces o como complemento de salsas o guisos, las gambas son uno de los artículos más demandados en las pescaderías.

Sin embargo, es muy importante consumirlos en buen estado, ya que consumir mariscos en mal estado puede acarrear problemas de salud. Por ello, es importante saber reconocer las señales que indican un mal estado de una gamba. A continuación te explicamos cuáles son las claves para saber si las gambas están en mal estado y debes desecharlas inmediatamente.

¿Es malo chupar las cabezas de gambas y camarones?

## ¿Es malo chupar las cabezas de gambas y camarones?

### Las claves para saber si el marisco está malo

#### El olor

Debido a que los mariscos se echan a perder rápidamente, no se recomienda guardarlos en el refrigerador durante largos períodos de tiempo. Si nota un olor similar al amoníaco, no dude en desechar los camarones almacenados, ya que no es seguro para su salud consumirlos.

La receta de ensalada de camarones con aguacate más fácil

#### La textura

Los mariscos en general, y los camarones en particular, deben estar húmedos, suaves y firmes al

tacto. Si encuentra una textura gelatinosa, puede ser una indicación de que ya no es fresca y no es segura para comer. Deséchelo inmediatamente.

## **mariscos congelados**

Cuando se trata de mariscos congelados, es importante asegurarse de que estén completamente congelados y no hayan sufrido ningún cambio durante el almacenamiento en el congelador. La presencia de escarcha en el envase puede ser una señal de que algo salió mal en el proceso de congelación o almacenamiento, lo que podría afectar la calidad e inocuidad del producto. Si no estás seguro, tíralo.



## **El truco viral de Quique Dacosta para pelar gambas... ¡sin abrirlas!**

En resumen, prestar atención a su olor, apariencia y textura, así como a las condiciones de conservación y congelación, es fundamental para disfrutar de las gambas en óptimas condiciones. De esta forma, puedes garantizar la frescura y la seguridad de los productos del mar que consumes y evitar posibles problemas de salud.

**Fecha de creación**  
abril 2023