

Consejo de hoy: ¿Cómo podemos conservar el pescado?

Si se va a consumir en el mismo día, debemos mantenerlo refrigerado.

En caso de querer conservarlo más tiempo y para asegurar que el pescado fresco mantenga su sabor, hay que congelarlo nada más llegar a casa. Debe envolverse en papel encerado y luego ser colocado en una bolsa plástica bien sellada.

En todo caso, sólo debemos congelar el pescado que hayamos comprado fresco y sobre todo, no debemos descongelar y congelar otra vez.

El pescado debe dividirse en porciones adecuadas para una comida, de manera que cuando te toque descongelar... se utilice todo.

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura que representan a más de 800 empresas, 800 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GT. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal.