



CONOCER LA FRESCURA DEL PESCADO

El pescado es un alimento que se descompone fácil y rápidamente, de ahí que sea tan importante vigilar la frescura del pescado que compramos.

A continuación vamos a presentaros una infografía y detallaros algunos de los aspectos más importantes que deberemos de tener en cuenta para identificar el frescor del pescado:

- El **cuerpo** del pescado debe estar rígido, firme y con brillo.
- Los **ojos** claros, vivos, brillantes y saltones.
- Las **escamas** deben estar bien adheridas.
- La **carne** firme y elástica.
- **Los cortes** deben tener la carne pegada a la espina central.
- **Las piezas** frescas tienen poco olor y se caracterizan por oler a 'mar'.
- **Las vísceras** del pescado fresco son rojizas.

