
Sep 19, 2018 | Escrito por Karen Navarro | 0

Foto: Archivo

El **limón** no solo debe ser considerado como un fruto ácido sino como una fuente de innumerables **beneficios para la salud**. Es rico en **vitaminas** del complejo B, vitamina C y P. Además de minerales como el potasio, magnesio, calcio, fósforo, entre otros.

En muchas ocasiones, al partir los limones quedan varias mitades sin utilizarse y terminan en la basura por muchas razones. Para evitar que esto suceda y podamos hacer uso completo del alimento, líneas abajo te presentamos algunas ideas al respecto:

El **primer truco** es guardar en el refrigerador el cítrico para que no se seque y espolvorear un poco de sal encima en la parte carnosa. Para volver a disfrutar de su sabor, debes cortar una fina rodaja y listo.

Otra forma de conservar el limón es colocarlo boca abajo en un pequeño plato y cubrirlo con un vaso. También puedes pinchar con un palillo en la zona donde quede zumo y guardarlo en la nevera para que aguante mucho más tiempo.

Cualquiera de las tres ideas que te compartimos interfiere en el **proceso de oxidación** de la pulpa de la mitad del limón haciéndola más dilatada en el tiempo.

Contenido Relacionado: [Adelgaza con aceite de oliva y limón en ayunas](#) [1]

Categoría:

- [Variedades](#) [2]

Addthis:

Antetítulo: Ideas geniales

Del día: No

Créditos: YVKE Mundial/Perú.com

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://www.radiomundial.com.ve/article/aprende-conservar-la-mitad-de-un-lim%C3%B3n-cortado>

Links:

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/article/adelgaza-con-aceite-de-oliva-y-lim%C3%B3n-en-ayunas>

[2] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>