

Los huevos son un producto especialmente delicado, ya que, si está pasado puede producir trastornos de bastante gravedad.

Un método infalible para saber si un huevo es fresco es introducirlo en un recipiente con agua fría. Si el huevo queda en el fondo, es fresco; si queda inclinado, el huevo tiene una semana; si se queda recto sobre el extremo más estrecho, es que tiene entre dos y tres semanas; pero si flota, indica que se trata de un huevo viejo y más vale no comerlo.

Fuente: La Botica de la Abuela