

**NO****No conviene lavar los huevos antes de guardarlos en la nevera**

El agua elimina la película protectora de la cáscara y abre los poros, por donde penetran gérmenes que pueden contaminar el interior. Cuando están muy sucios pueden lavarse justo antes de cocinarlos. Aun así, a la hora de comprarlos, es importante fijarse en que la cáscara no tiene fisuras o roturas, sino que está intacta y limpia, y comprobar que son frescos mirando la fecha de consumo preferente.