

## USOS MÁS FRECUENTES DEL HUEVO EN LA COCINA

**Cristina Galiano**

Licenciada en Farmacia

Directora de la Escuela de Cocina Cristina Galiano

[www.cristinagaliano.com](http://www.cristinagaliano.com)

El huevo, además de ser un alimento completísimo, casi imprescindible en nuestra dieta, es indispensable en nuestra cocina por los múltiples usos que tiene y difícil o prácticamente imposible de sustituir en múltiples preparaciones culinarias.

Además, por sus capacidad espumante, emulsionante, espesante, aglutinante y colorante... entre otras también se utiliza, aunque solo sea en pequeña cantidad, como coadyuvante en numerosos productos alimenticios.

Como “seres independientes” se pueden preparar de múltiples maneras.

- **Huevos pasados por agua** que gustan a niños y mayores, incluso muy mayores, porque se toman con gran facilidad, sin necesidad casi de masticarlos y son muy digestivos. Su elaboración además es facilísima. Basta con sacarlos de la nevera, que es dónde siempre deben estar, ponerlos en un cacito, cubrirlos de agua y a fuego no muy fuerte para que dicha agua no se caliente demasiado deprisa, esperar a que empiece la ebullición. Bajar entonces el fuego para que la cocción sea muy suave y contar 3 minutos. Sacarlos ahora, colocarlos en una huevera especial, rajarlos suavemente con una cucharita de café y degustarlos. Un huevo pasado por agua debe tener la clara coagulada pero muy cremosa y la yema blandita para poder meter dentro “barquitos” de pan como se les hace a los niños. Se pueden tomar incluso así, totalmente al natural, sin añadirles nada de sal pues tienen bastante sabor. Y ésta es una práctica muy sana para todo el mundo, pero especialmente para los niños que deben acostumbrarse a tomar desde chiquititos muy poca sal, y para las personas mayores, muchas de ellas con problemas de hipertensión.

- **Huevos escalfados**, que necesitan un poco más de atención. Preparar en un cacito o cacerola agua a la que añadimos 1 o 2 cucharadas de vinagre de vino blanco y calentarla hasta que cueza. En ese momento remover el agua con una cuchara para que se forme un remolino y sobre él dejar resbalar el huevo, ya cascado previamente en un cuenquito, volcándolo suavemente encima del agua que estará hirviendo suavemente y no a borbotones. Repetir la operación tantas veces como huevos tengamos. Si los huevos son muy frescos veremos que la clara, que es la que primero coagula, empieza a cuajarse envolviendo como si dijéramos la yema. Si el huevo no fuera tan fresco la clara quedaría mucho más desparramada. Cuando veamos que toda la clara está blanca, porque ha cuajado, y la yema tiene tan solo su película exterior de un color más tenue al que tiene en crudo, sacarlos con una espumadera e introducirlos en agua fría, pero meter y sacar nada más, para cortar la cocción y eliminar el agua avinagrada. Colocarlos encima de varias capas de papel absorbente de cocina que embeberá el agua restante. Proceder a tomarlos lo más rápidamente posible acompañados normalmente de salsas bechamel más o menos sofisticadas.

Pueden hacerse de otra manera, añadiendo en el agua hirviendo cuatro huevos como máximo, apagando el fuego a continuación, tapando el recipiente y esperando 3 minutos para que se cuajen como nos interesan.

También pueden escalfarse directamente dentro de una sopa de ajo o sopa castellana, dentro de unas espinacas a la crema...

- **Huevos duros** que se pueden preparar **partiendo de agua fría** o de agua hirviendo. Si se usa el primer método volcarlos, siempre recién sacados de la nevera, dentro de un cacito con agua que los cubra hasta la mitad. Si salamos esta agua impediremos que la cáscara se rompa. Taparlo y calentarlos hasta llegar a la ebullición pero procurando que ésta no se haga a borbotones. Reducir entonces el fuego y empezar a contar el tiempo. Si se trata de un huevo grande del calibre L, de 62-72 g dejarlo cocer muy suavemente durante 4 minutos. Si a pesar de la sal el huevo se rompiera, añadir rápidamente unas gotas de vinagre o de limón para que la pequeña cantidad de clara que empieza a salirse coagule e impida que salga el resto.

Si se hacen **en agua hirviendo** es conveniente pinchar el extremo redondeado del huevo con una aguja, o mucho mejor con un “pincha huevos”, aparatito especial para ello, e introducirlos suavemente con una cuchara dentro del agua hirviendo. Bajar el fuego hasta que vuelva a hervir, tapar y contar 11 minutos para huevos del tamaño anterior. Para que la yema quede en el centro, si los queremos rellenar después, hay que darles la vuelta a los huevos una

o dos veces. En ambos casos el agua debe burbujear suavemente ya que de lo contrario el huevo resultaría indigesto. Incluso, si el huevo cociese demasiado, puede aparecer con un halo grisáceo en la parte exterior de la yema por haberse liberado sulfuro de hidrógeno, de olor desagradable, que en contacto con el hierro de la yema se transforma en sulfuro de hierro de color gris verdoso.

Cuando los huevos estén ya cocidos, para pelarlos con facilidad, refrescarlos rápidamente en agua fría con lo que la cáscara se hace más frágil.

Si se quieren conservar durante unos días, hay que guardarlos en la nevera, por muy cocidos que estén. Colocarlos encima de un platito donde nos durarán varios días en perfecto estado siempre y cuando la temperatura de la nevera sea la correcta, entre 2 y 3°.

- **Huevos duros en el microondas.** Cuando necesitamos huevos duros **para picarlos** después y añadirlos a una sopa, una menestra, un pollo en pepitoria... nos puede resultar muy útil el prepararlos en el microondas, ya que se cocinan ya cascados y nos ahorramos por tanto el pelarlos. Pero, **hay que tomar ciertas precauciones.** Cascar el huevo en un plato de postre para que quede totalmente esparcido. Pinchar la yema con una aguja fina, pero sin que la yema se rompa. Tapar el plato e introducirlo en el microondas, en un lateral del plato giratorio, no en el centro ya que es dónde menos microondas hay, y programar 40 segundos a una potencia media de 300 vatios aproximadamente. Esperar 2 minutos, que es lo que se llama “período de reposo” y programar otros 40 segundos a la misma potencia. Volver a esperar otros 2 minutos y comprobar su estado. Dependiendo del tiempo que tenga el huevo, puede que esté del todo duro, y puede que le falte algo a la clara para terminar de cuajar, en cuyo caso programaríamos otros 30 o 40 segundos más, siempre a la misma potencia. Si os salen en su punto, y no pasados de tiempo, una vez picados a mano, o con cualquier artilugio de cocina, nadie podrá decir que se han cocido ya cascados. Si los coceáis en exceso os pueden salir totalmente “acartonados” o “plastificados”. Respetad también los períodos de reposo indicados ya que de lo contrario la yema, a pesar de estar pinchada puede reventarse y “explotar”.
- **Huevos mollets** que se hacen de la misma manera que los duros pero dejándolos cocer 5 minutos en agua hirviendo o 4 en agua fría. Son más difíciles de pelar que los huevos duros y conservan la yema blanda pero la clara firme.

- **Huevos en cocotera**, también llamados **moldeados**, que se elaboran dentro de unos recipientes individuales llamados cocoteras engrasadas ligeramente. Se pueden elaborar en el fuego, al baño María, dentro de un recipiente con agua y tapado, o en el horno, también al baño María, es decir dentro de una bandeja con agua, y a 160° de temperatura.
- **Huevos fritos** que también se pueden elaborar de dos maneras diferentes. Freírlos, de uno en uno, en una sartén pequeña **con un poco de aceite de oliva caliente** y echarles por encima con la ayuda de una espumadera perforada algo de aceite para que también la yema se cuaje. Muchos les dan la vuelta para que se frían también por el otro lado, práctica no siempre recomendable porque se corre el riesgo de cuajar demasiado la yema.  
También se pueden freír en **abundante aceite de oliva caliente** y de esta manera forman muchas “puntillas” que casi terminan por esconder la yema. Es la forma en la que más calorías tienen ya que entre todas esas puntillas y burbujas se queda estancada bastante cantidad de aceite.
- **Huevos a la plancha** que, a diferencia de los anteriores, son los que menos calorías tienen, solo las suyas, como en el caso de los huevos pasados por agua, duros, esclafados... Se preparan en una sartén antiadherente que se pinta con papel de cocina humedecido ligeramente con aceite o se pulveriza con un spray de aceite. Tapar la sartén para que el calor se refleje desde la tapa hacia la superficie del huevo y éste se cuaje más deprisa. La clara debe quedar blanca, señal de que ha cuajado por completo, y la yema clarita pero sin estar cruda.
- **Huevos al plato** que se suelen elaborar en el horno, en cazuelitas de barro, solos o con salsa de tomate, jamón, chorizo, guisantes...
- **Huevos revueltos**, solos o mezclados con otros ingredientes, gambas, espárragos trigueros, champiñones... El secreto para que estén ricos es que, después de batidos y salpimentados, se hagan a **fuego flojo**, removiéndolos continuamente con una cuchara de madera para que se vayan haciendo por igual. Tienen que quedar cremosos, sin cuajar del todo, por lo que se deben retirar del fuego y sacar de la sartén en cuanto se vean así. Si se elaboran con cuidado, no es necesario hacerlos al baño María, ni añadirles un chorrillo de nata líquida que, a veces, no tenemos a mano.

- **Huevos en tortilla**, que tienen un aspecto sólido por fuera aunque por dentro pueden estar cremosos. Hay infinidad de posibilidades, desde la tortilla francesa, solo con huevos o con finas hierbas picadas, hasta nuestra clásica tortilla de patata, o de verduras, o paisana... Cuando estas tortillas lleven patata, aunque también tengan más elementos incorporados, es aconsejable dejar descansar este relleno con los huevos batidos y salpimentados durante unos minutos para que la patata se empape bien con el huevo y la tortilla después salga más jugosa.

Aprovechando su **poder emulsionante** los huevos nos sirven para preparar toda clase de mayonesas y salsas derivadas como la salsa tártara, el falso alioli o la salsa rosa. Pero es totalmente imprescindible lavarse las manos con anterioridad, no solo con agua sino también con jabón, que es un desinfectante.

- **Salsa mayonesa. No es verdad en absoluto** que la mayonesa se corte si el huevo no está a la temperatura del aceite. La mayonesa se corta, única y exclusivamente, si el aceite se echa demasiado de prisa sin darle tiempo suficiente al huevo para emulsionar. Si la elaboramos con la minipimer, o con cualquier batidora de brazo, el recipiente escogido debe ser alto y estrecho, y **esto si es realmente imprescindible**. Volcar el huevo recién sacado de la nevera, unos 200 o 250 g de aceite de oliva virgen extra de sabor suave, sal, pimienta blanca recién molida, unas gotas de zumo de limón y una puntita de mostaza amarilla suave de Dijon. Introducir en dicho recipiente el brazo de la batidora, hasta el fondo, y **sin moverlo para nada, manteniéndolo siempre pegado al fondo**, accionar el motor a potencia máxima. Veremos enseguida que la emulsión empieza a formarse. Continuar batiendo hasta que toda esta mezcla se haya transformado en mayonesa. Ahora sí que podemos remover este tercer brazo de cualquier manera para unificar, pero nunca antes porque la emulsión no estaría terminada y la mayonesa se cortaría.

Si no gusta el sabor de un aceite de oliva virgen extra, utilizar **aceite de oliva refinado**. No le añadáis nunca demasiada cantidad de zumo de limón, o de vinagre, porque “mataréis” el suave sabor de la mayonesa. La pimienta blanca recién molida, y en muy pequeña cantidad, sirve para potenciar el sabor definitivo de esta salsa, pero nunca para que pique ya que no sería agradable. Y la puntita de mostaza le comunica un aroma y sabor especial, por eso la utilizan los franceses.

**Si la mayonesa se corta**, por los motivos explicados anteriormente, no hace falta en absoluto añadir otro huevo, como siempre se ha dicho. Basta con sacar todo lo cortado a una

jarrita que vierta bien, rebañar bien con una espátula de goma blanda el recipiente utilizado pero sin fregarlo, volcar **una cucharada de agua caliente** y sobre ella, verter en hilo fino todo lo cortado accionando la batidora desde el principio y sin pararla nunca. Si quedase algo clara, por el agua añadida, agregar más aceite hasta que espese.

- **La salsa tártara**, fantástica al paladar, se elabora de la misma manera que la mayonesa pero volcando en el recipiente alto y estrecho, junto con todos los ingredientes de antes, 10 g de pepinillos pequeños en vinagre, 10 g de cebolleta fresca y 10 g de alcaparras. En este caso no hay que añadir ningún ácido, ni limón ni vinagre, ya que tenemos suficiente acidez con las variantes. Quizás necesitemos un poquito más de aceite de oliva para espesar esta salsa ya que tanto la cebolla como los pepinillos y las variantes nos suministran demasiado líquido.
- **El falso alioli o mayonesa con ajo** se elabora de la misma manera que la mayonesa corriente pero añadiendo en el vaso, desde el principio, uno o dos dientes de ajo machacados, dependiendo del sabor más o menos intenso que le queramos proporcionar.
- **La salsa rosa**, una delicia para acompañar todo tipo de marisco y de pescado hervido, o especialmente de rape, se hace de la misma manera que la mayonesa, pero sin limón, como la salsa tártara. Volcar en el vaso el huevo, el aceite, la sal, la pimienta, la puntita de mostaza si se quiere aunque en este caso no es imprescindible, y luego una cucharadita de salsa inglesa también llamada salsa Perrins o salsa Worcestershire, una cucharadita de zumo de naranja natural, otra de un buen brandy, unas gotas de tabasco y una o dos cucharadas de salsa ketchup, dependiendo del gusto de cada uno. Como en el caso de la salsa tártara habrá que añadir algo más de aceite para espesarla puesto que le hemos añadido muchos líquidos.

**Elaborar todas estas mayonesas con el huevo recién sacado de la nevera y guardarlas inmediatamente en la nevera** aunque se vayan a tomar en las próximas horas. Estas salsas no deben permanecer fuera de la nevera.

- **La salsa holandesa y su hermana la bearnesa**, que también se aprovechan de la propiedad emulsionante del huevo, están consideradas como las **“reinas”** de las salsas y sirven tanto para pescado como para carne. Incluso, encima de unas "tristes" patatas asadas en el microondas, están buenísimas. La salsa holandesa típica consta de 3 yemas, 200 g de mantequilla

ligeramente fundida pero no del todo, 1 cucharada de agua fría, unas gotas de vinagre, sal y pimienta blanca recién molida. También sale muy rica y aromática añadiéndole en lugar de vinagre corriente, 2 cucharadas de vinagre de estragón, la sal y pimienta blanca recién molida como anteriormente, el agua fría y un poquito de estragón fresco si se tiene, o seco.

Estas dos salsas se pueden elaborar por varios procedimientos distintos pero **siempre en caliente** y al baño María: por el método tradicional, en el microondas o en alguno de los múltiples robots modernos de cocina en los que se puede trabajar con calor. Ambas salsas son un poquito delicadas de hacer porque, si no se tienen las precauciones necesarias, se pueden cortar por exceso de calor. Muchos sin embargo las consiguen a la primera. No tienen que quedar ni muy claras, ni muy espesas, como una mayonesa de consistencia media.

**Para elaborar la salsa holandesa en el microondas**, volcar la mantequilla en una jarrita, y fundirla a una potencia media de 350 vatios, sólo fundirla, sin que empiece a burbujear pues sería señal de que está demasiado caliente. Es preferible que quede algún trocito sin deshacerse a fundirla en exceso y que resulte demasiado caliente.

En un bol o ensaladera grande volcar las yemas, el agua fría, el vinagre, el estragón, la sal y la pimienta y, con un batidor de alambre batir fuertemente hasta que las yemas queden muy esponjosas.

A continuación añadir toda la mantequilla fundida y batir de nuevo con el mismo batidor. Programar 6 minutos, a una potencia de 600 vatios, y meter en el microondas el recipiente. Al principio abrirlo cada minuto y remover con el batidor de alambre, y, en cuanto empiece a espesar, remover enérgicamente cada 30 segundos. La clara comienza a cuajar a los 57° C y a partir de 70° C se solidifica, pero la yema comienza a espesar a 65° C y deja de ser fluida a partir de los 70° C. Por eso nunca debemos alcanzar esta “temperatura peligrosa” ya que **si la salsa llegase a cocer** por los bordes del recipiente, que es donde más microondas hay, inmediatamente se cortaría. Puede cuajar antes del tiempo programado, dependiendo del calor que coja el recipiente.

**Para elaborar la salsa holandesa por el método tradicional**, los pasos son los mismos que en el microondas, pero elaborándola **al baño María**, es decir utilizando un cacito, introducido dentro de una cacerola grande con agua que es la que está en contacto directo con el fuego y removiéndola constantemente con un batidor de alambre. De esta manera nunca llegará a cocer. Una vez ya cuajada y fuera del baño María, hay que seguir batiendo hasta que el recipiente se enfríe, para que no se corte con el calor que le queda al cazo, o sumergir el cacito

en donde la hemos hecho en agua fría, para que se enfríe más deprisa, pero **siempre** mientras se esté enfriando, habrá que removerla para que no se corte.

Si la salsa se corta, cosa que puede suceder por exceso de calor, se arregla de la siguiente manera. Vaciar el recipiente en el que hemos elaborado la holandesa retirando la salsa cortada y aclararlo bien para que no queden restos. Volcar ahora dos cucharadas de agua fría, en el cacito o en el recipiente del microondas vacío, y sobre esta agua, **sin calor** y moviendo continuamente con el batidor de alambre, ir añadiendo despacito lo cortado. En ambos casos la emulsión volverá a coger cuerpo. Si queda demasiado clara, por el agua añadida, agregar algún trocito de mantequilla.

Recordar que **la salsa holandesa** que se hace en **caliente** se arregla con **agua fría**, y que la salsa mayonesa que se hace **en frío** se arregla con agua **caliente**.

Por su **capacidad espumante** los huevos son imprescindibles en pastelería y repostería.

- Las **claras de huevo a punto de nieve** se utilizan en múltiples aplicaciones, como elementos individuales en los **merengues normales** horneados, o formando parte de otros platos dulces o salados como es el caso del **merengue suizo**, del **merengue italiano**, de las **mousses**, **suflés**, **vacherins...**

Para que monten con facilidad y se mantengan más firmes las burbujitas de aire que se van a formar al batirlas hay que añadirles un pizco de sal, es decir la cantidad que se coge entre el dedo gordo y el índice. Se sabe que las claras están bien montadas cuando se pone boca abajo el recipiente en el que se han batido y no se escurren ni se mueven en absoluto.

El batido se puede hacer a mano con un batidor de alambre o con unas varillas eléctricas que lo hacen mucho mejor y más deprisa. Hay que recordar aquí que las **claras de huevo** que sobran muchas veces en la cocina al utilizar únicamente las yemas, como en la salsa holandesa o en las natillas... no deben tirarse nunca ya que **congelan estupendamente**, duran varios meses, siempre que la temperatura del congelador sea constante, y luego, una vez descongeladas, montan estupendamente, como si no lo hubieran estado.

Sacar como siempre los huevos de la nevera, separar las claras con un “separador de claras” que es el aparatito que lo hace de la manera más higiénica, y que además es muy barato, volcar las claras en un recipiente hermético y congelarlas a la temperatura más baja posible. Descongelarlas siempre en la nevera.



- El **bizcocho casero** más fácil de hacer, el menos calórico y el más sano puesto que no lleva ni siquiera levadura consta, por ejemplo, de 4 huevos, 100 g de azúcar y 100 g de harina. El secreto para que este bizcocho no lleve ningún elemento leudante y salga sin embargo **muy esponjoso** consiste en batir fuertemente estos huevos hasta que doblen o tripliquen su volumen. Esto se consigue volcándolos, junto con el azúcar, en un gran bol o ensaladera amplia, sumergiendo a continuación este recipiente en agua bien caliente, teniendo cuidado para que no entre agua en su interior y batiéndolos durante unos segundos con unas **varillas eléctricas** que ya llevan incorporadas hoy día la mayoría de las batidoras de mano. Con este calor indirecto, que es como el que se consigue al baño María, y que les llega a los huevos poco a poco empiezan a crecer de una manera vertiginosa y se llenan de burbujitas de aire que son las que van a esponjar el bizcocho. Los huevos cambian de color y adquieren un blanco amarillento precisamente por la cantidad de aire que contienen en su interior. Se dice que se han “montado.

Batidas de esta misma manera también aumentan de tamaño **las yemas de huevo solas** que se necesitan para múltiples postres como los biscuits glacés y otras muchas cremas. A esta operación se le llama “blanquear las yemas”, precisamente por el color que toman mucho más claro que el que tienen en su estado normal.

**Por su poder colorante** los huevos sirven para colorear salsas, sopas, cremas, pastas alimenticias... y muchas otras preparaciones.

Por su poder colorante y el **acabado brillante** que proporcionan a la bollería, también se utilizan los huevos para “pintar” masas como las pastas quebradas, las sablées, las empanadas, las medias noches, los hojaldres... y hasta el magnífico Roscón de Reyes. Basta con batir ligeramente el huevo entero, o su yema diluida con unas gotas de agua y, con la ayuda de una brocha de cocina de silicona, barnizar la superficie de estas piezas que, después del horneado, aparecerán brillantes y de bonito color.

**Por su poder aglutinante y espesante** los huevos se utilizan también para espesar ciertas cremas y sopas. En el caso de la elaboración del mazapán o pasta de almendra, una pequeña cantidad de clara de huevo ligeramente batida nos va a amalgamar el azúcar en polvo o glas con la almendra rallada o harina de almendra.

**Por su poder coagulante** se utilizan en la elaboración de flanes, pudines, cremas dulces o saladas, natillas... y mezclados con otros alimentos en rellenos de quiches, pasteles de pescado, terrinas de carne u hortalizas, albóndigas...

También en todos los **rebozados**, ya que en algunos casos como las croquetas, los filetes de carne o de pescado...que se tienen que empanar después, el huevo facilita la adhesión del pan rallado evitando que éste se caiga durante la fritura.

En el caso de las **torrijas**, si no se rebozaran en huevo batido no conseguiríamos su esponjosidad característica. Pero hay que saber que por la humedad que proporciona la leche con la que hemos remojado las rebanadas de pan, y por la presencia generosa del huevo batido, el aceite en el que se fríen forma mucha espuma, se ennegrece y hay que tirarlo por muy doloroso que resulte. Como el resto de los fritos, deben freírse en aceite de oliva, el más sano para nuestra salud y el más estable.

También se utilizan las yemas solas ligeramente batidas en la elaboración del **huevo hilado**, muy fácil de hacer puesto que se trata de una coagulación de “hilos” de yema en un almíbar espeso e hirviendo. Es sin embargo algo entretenido de hacer y se necesita un aparato especial llamado “hilador” que es el que nos va proporcionar los hilos de yema.

**Por su poder clarificante** las claras de huevo sirven, además de para clarificar muchos productos de la industria alimentaria, para clarificar caldos de carne o de pollo para consomés. Es recomendable desgrasar previamente estos caldos. Para ello, una vez elaborados, colarlos para eliminarles todas las partes sólidas que llevan, como pueden ser huesos y vegetales y guardarlos en la nevera durante 12 horas como mínimo. Veremos entonces que todos los “ojos” de grasa saturada que flotaban en su superficie han subido a la superficie y se han coagulado formando una capa espesa, sólida y de color amarillento que hay que retirar con una espumadera. Este caldo una vez desgrasado, si se le quiere dar más transparencia, se calienta de nuevo y, dependiendo de la cantidad que se tenga, se le añade 1 o 2 claras ligeramente batidas que, por efecto del calor al coagular irán arrastrando las pequeñas partículas en suspensión, prácticamente invisibles, pero que enturbiaban el caldo. Volver a colar para obtener un caldo no solo desgrasado sino totalmente transparente.

Por último, aunque **la congelación de los huevos** no es realmente necesaria, puesto que se encuentran frescos durante del año, y la Salmonella no se muere con el frío, quisiera aclarar, porque los datos que se aportan muchas veces no son veraces, que las **claras** congelan de maravilla, como ya hemos visto, sin que se note nada en absoluto. Sin embargo **las yemas** solas lo hacen muy mal, tanto enteras como batidas, con o sin sal, lo mismo que con o sin chorrito de aceite. Después de la descongelación vemos que su estructura ha cambiado y su textura se ha hecho mucho más densa. El **huevo entero**, cascado y guardado en un recipiente hermético que le permita estar desparramado, se puede congelar y sirve para batirlo después y usarlo, por ejemplo, en tortillas. También sirve para elaborar mayonesas pues, aunque su consistencia aumenta y aparece con aspecto más sólido, al mezclarlo con el aceite se homogeneiza y ya no se nota. Como mejor queda es **batido**, sin añadirle nada en absoluto, y bien envasado en un recipiente hermético.