**Cómo esterilizar frascos para conservas**

Ya sabes que si quieres conservar cualquier alimento adecuadamente, lo primero que debes hacer es esterilizar los frascos. Este proceso es muy sencillo, aunque debes cuidar los detalles para asegurar un buen resultado final libre de microorganismos que puedan dañar tus alimentos.

**Utensilios**

* Pinzas o tenazas. En las tiendas de artículos culinarios venden tenazas especiales para manipular tarros, pero también puedes usar unas comunes.
* Tarro de vidrio templado reforzado de 500 ml o 200 ml.
* Una toalla de fibra natural (muy limpia).
* Una cazuela profunda.

**Procedimiento**

1. **Revisa que los frascos estén en perfectas condiciones**. No pueden tener rupturas ni grietas, y las tapas deben enroscarse bien. Además, deben verse sin rastros de óxido, ni ralladuras.
2. Para certificar las condiciones de las tapas, llena los frascos de agua, ciérralos y ponlos de costado. Si pierden líquido, cámbiales las tapas por otras. Si empleas frascos usados, quítales las etiquetas o pegamentos.
3. **Lávate muy bien las manos** con agua tibia y jabón, así eliminas por completo cualquier contaminante. Realiza este procedimiento durante mínimo 20 segundos.
4. **Limpia escrupulosamente los tarros**. Emplea un cepillo, agua tibia y jabón. Deben quedar impecables, tanto las tapas como los frascos.
5. **Coloca una toalla doblada dentro de una olla profunda**. Debe cubrir las paredes internas de la olla, así evitarás que cuando el agua comience el proceso de ebullición, los frascos se golpeen y se rompan. Adicionalmente, puedes colocar una toalla entre ellos.
6. **Introduce los botes verticalmente**y bocarriba, pon las tapas alrededor. Vierte el agua hasta cubrirlos por completo, mínimo 2,5 cm por encima de los envases. Si no tienes una cazuela muy profunda, también puedes ponerlos horizontalmente. Deja que hiervan mínimo 10-15 minutos y máximo 30-45 minutos, a fuego alto, con la tapa de la olla puesta. Una vez pasado el tiempo, déjalos que se atemperen dentro de la olla.
7. **Sácalos de la cazuela con una pinza** y colócalos bocabajo sobre una toalla limpia, papel absorbente o sobre una fuente con rejilla (esta es la mejor opción). Deja que se escurran muy bien antes de guardar alimentos.
8. Precalienta el horno a 120 °C o una temperatura más baja durante 5 minutos. Luego, acomoda los tarros en una bandeja o un paño limpio. Mete la bandeja en el horno, espera 3 minutos y apaga. Saca los tarros justo cundo vayas a envasar los alimentos.
9. **Rocía alcohol dentro de los frascos.** Aunque no es un paso imprescindible, algunas personas lo hacen. Usa una solución de alcohol etílico de 96 grados (700 cc) y agua filtrada o mineral (300 cc). Aplícala con un atomizador en el interior de la tapa y el frasco. Espera dos minutos para que el alcohol se evapore por completo y llena los frascos con la conserva.

Descubre [Cómo hacer conservas caseras](https://www.recetasgratis.net/articulo-como-hacer-conservas-caseras-74182.html) de todo tipo entrando al enlace.

***Consejo:****Todos los elementos que emplees debe estar impecables: toalla, pinzas, bandeja, etc.*