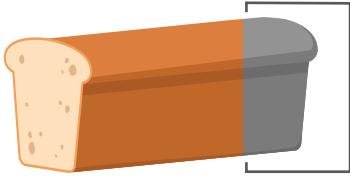


# GUARDE EL PAN



Los estadounidenses compran aproximadamente  
**3 MILLONES DE PANES**

cada año.



**25%**

se termina en la basura

(¡son 750 MILLONES de panes!)

## ¡NO TIRE ESAS TAPADERAS!



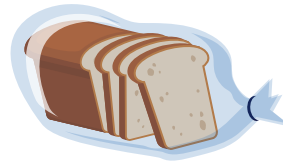
Utilice las tapaderas del pan como panecillos para hamburguesas, haga sándwich de "grilled cheese" o echa uno en tu tarro de azúcar moreno o de galletas para que todo quede suave.

## CÓMO GUARDAR EL PAN



### Pan recién horneado:

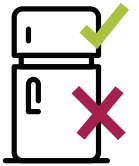
Envuélvelo en una servilleta o toalla y póngalo en una bolsa de papel. Guárdelo en la encimera o en una panera durante 2 a 3 días.



### Pan pre-cortado:

Almacene en una bolsa de plástico durante 5 a 7 días en la encimera o en una panera.

El pan se pone rancio más rápidamente si se almacena en el refrigerador. Si usted no puede utilizar el pan a tiempo, congélalo en una bolsa de plástico hermética hasta seis meses.



## RECUPERAR EL PAN



### REFRÉSCALO

Para revivir el pan rancio, caliéntelo en el microondas durante diez segundos o póngalo en la tostadora en la posición más baja.



### MANTENGA LAS VERDURAS FRESCAS

Un trozo de pan duro en el cajón de las verduras ayuda a absorber la humedad y a mantenerlas frescas. Sustitúyalo cada uno o dos días.



### CONSIENTA A SU PERRO

Prepare unos bocadillos para su perro. Mezcla 1/2 taza de pan rallado con 2 tazas de harina integral, 2/3 de taza de agua y 6 cucharadas de aceite. Extiende la masa y corta formas con un cortador de galletas o una taza. Hornee en una lámina a 350° durante 35 a 40 minutos. Consulte con su veterinario para saber qué cereales son aptos para mascotas.



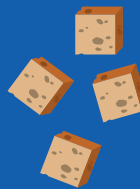
### CONGÉLALO

Guarde el pan fresco o duro en el congelador y coge sólo lo que necesites.



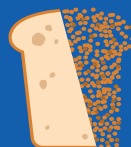
### ESPEAR LA SOPA

Añada una rebanada de pan duro a las sopas y luego mézclelas para espesarlas y añadirles textura.



### HAGA CROUTONES

Corte el pan duro en cubos, mezcle con aceite de oliva y hierbas y especias. Extiende los cubos en una lámina y tueste en el horno hasta que se doren. Guárdelos en un recipiente hermético en el refrigerador durante un máximo de cuatro semanas.



### HAGA EL PAN RALLADO

Seque los trozos de pan enteros en el horno en la posición más baja, y luego muele el pan rallado seco. Hornee en la posición más baja durante una hora. Guarde las migas enfriadas en un recipiente hermético hasta 6 meses.