

## Receta para secar frutas y verduras



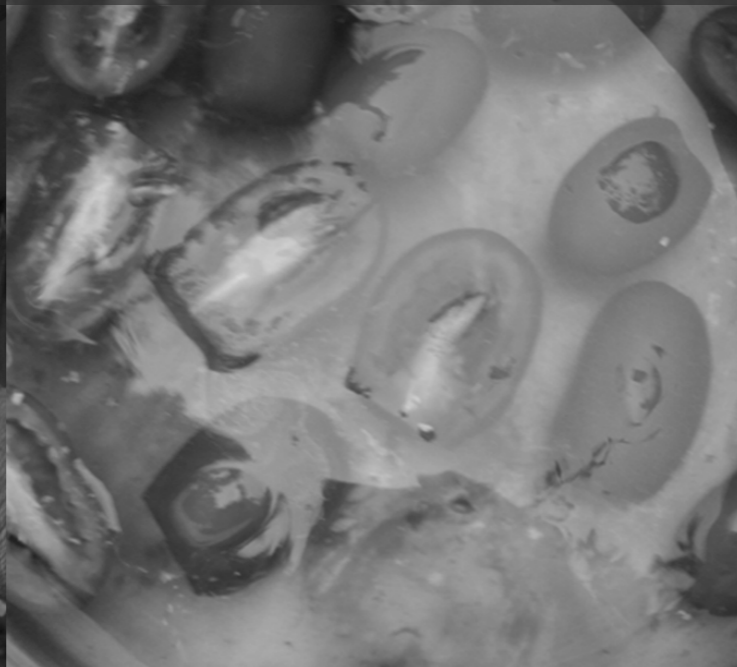
1° paso: Colocar agua potable en un balde o olla cantidad necesaria

3° paso: Pelar la fruta o verdura si es necesario, cortarlas en rodajas o por la mitad



2° paso: Colocar una cucharada de sal gruesa y un limón cortado y exprimido

4° paso: Colocarlas en el balde y dejar 5 min. aproximadamente, luego sacar y colocar en el secador



**PRO**  
**HUERTA**



Ministerio de  
Agricultura, Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación

Agencia de Extensión Rural Cipolletti  
Roca 766, (8324) Cipolletti, Río Negro  
Tel. (0299) 477-6550

[www.facebook.com/inta.vallemedio](http://www.facebook.com/inta.vallemedio)  
[www.inta.gob.ar/altovalle](http://www.inta.gob.ar/altovalle)

# Secador de frutas y hortalizas a nivel familiar

Agencia de Extensión Rural Cipolletti  
Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle

Liliana Aliaga

**PRO**  
**HUERTA**

**INTA Ediciones**

Colección  
DIVULGACIÓN



### 1° Paso: Orientación donde colocar el secador

Del lado Oeste debería ir una cortina de plantas, para amortiguar el viento y el sol del medio día



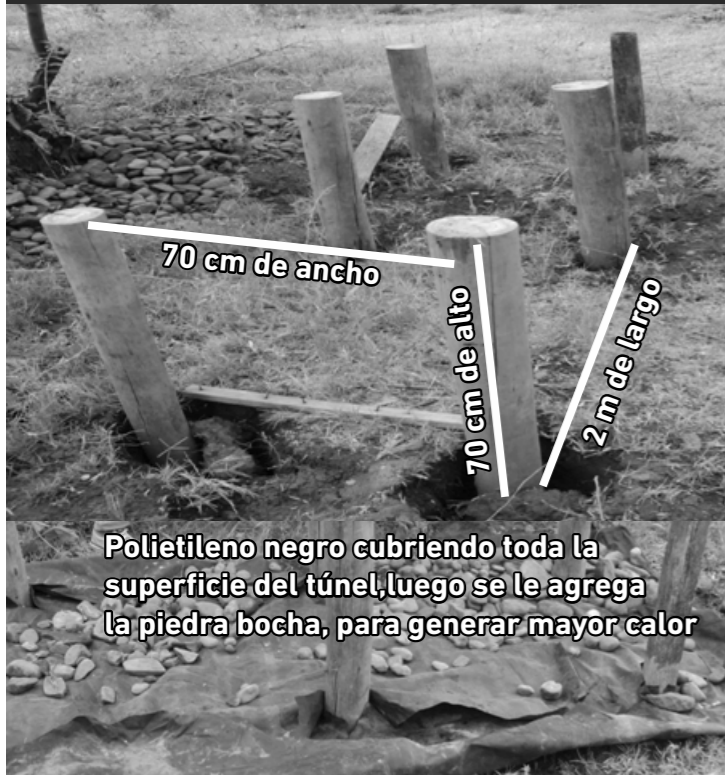
### 4° Paso: Armado del túnel, misma medida de la mesa

Manguera Negra aplastada en la punta y clavada a la estructura

Alfajía de 2 x 3 pulgadas



### 2° Paso: Estas medidas son optativas



### 3° Paso: Mesa de tela mosquetera de plástico



Chimenea para la evaporación de la transpiración

Pasadores para dejar cerrado el túnel

Se le colocó gasoil a los postes para que no suban las hormigas

Polietileno cristalino para túnel

