



Paso 1

Cortamos el bistec en dos partes pequeñas del tamaño de una moneda.



Paso 2

Dejamos reposar durante 8 horas para que soltará todo el exceso de sangre que contuviera la carne.



Paso 3

Lavamos alrededor de 6 veces el bistec con agua potable hasta que dejó de salir el agua de color roja y ya que estaba completamente transparente el agua lavamos muy bien nuevamente.



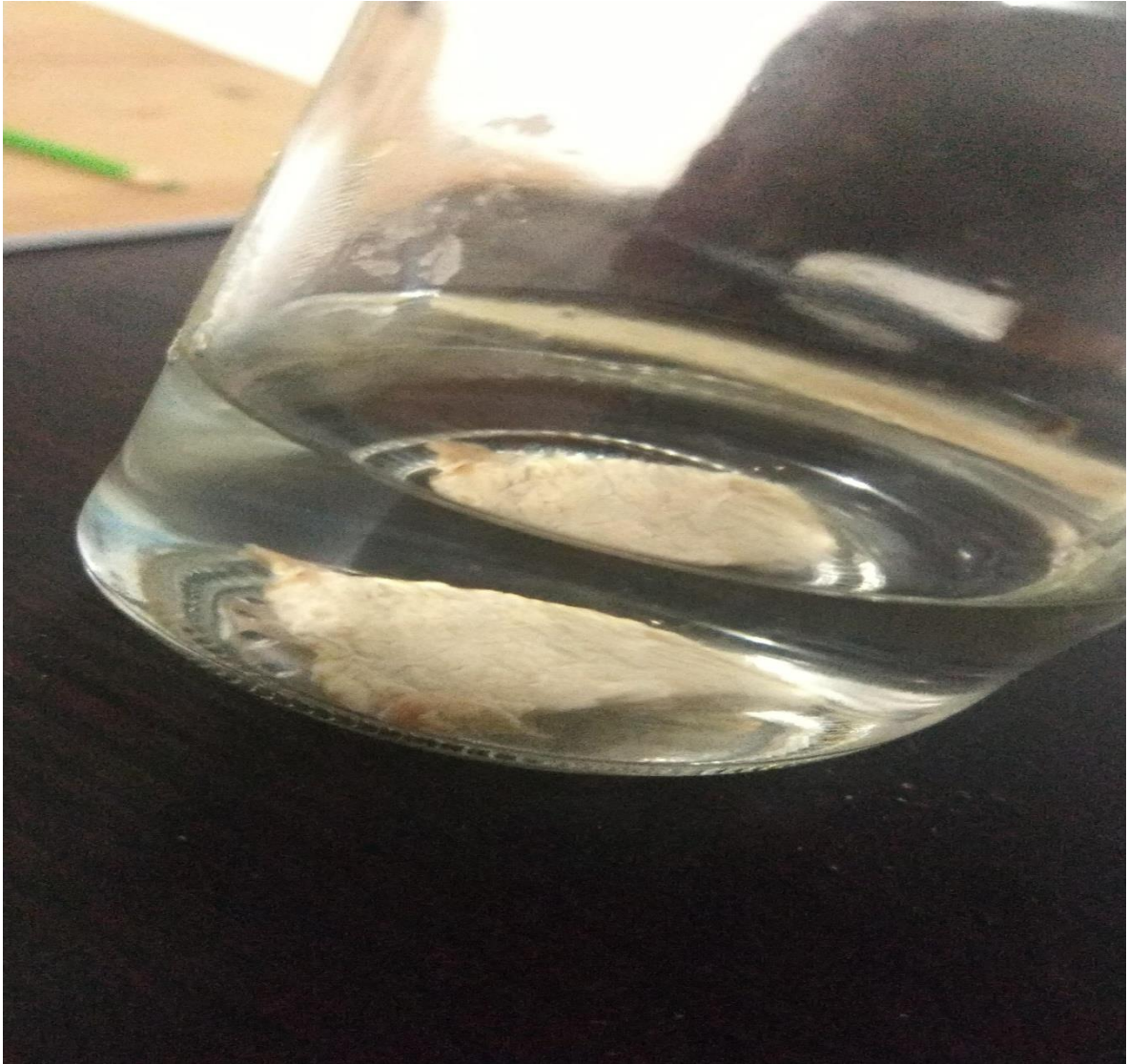
Paso 4

Luego le empezamos a poner gotas de acetona alrededor de unas 10 veces hasta que quedará un poco blanca la muestra ya que estaba matando a todas las bacterias.



Paso 5

Lo metimos en un recipiente de vidrio pequeño el cual contendría 50% alcohol y 50% acetona y ahí lo dejaríamos reposar alrededor de 15 días



Paso 6

Ya ha pasado alrededor de 15 días y la muestra se ve más blanca que cuando la dejamos reposando en el recipiente.