

Chiles en Vinagre

Ingredientes

- 1/2 Taza de aceite de oliva
- 1 Cebolla grande en julianas
- 4 Dientes de ajo
- 3 Zanahorias peladas y en rodajas
- 1/2 Kilo de jalapeños desvenados y en cuartos
- 1 1/2 Tazas de vinagre blanco
- 1/2 Cucharada de sal
- 5 Pimientas gordas
- 2 Hojas de laurel
- 1 1/2 Cucharadita de orégano
- 1/2 Cucharadita de tomillo



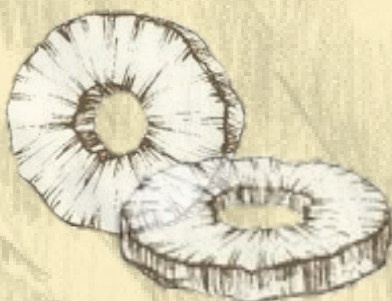
Procedimiento

1. En una cacerola acitronar la cebolla por unos segundos, posteriormente agregar la zanahoria y chiles, cocer por 5 minutos.
2. Incorporar vinagre, sal, pimienta, orégano y tomillo, dejar hervir durante 10 minutos y retirar del fuego.
3. Envasar en frascos de vidrio y tapar hasta que la mezcla esté fría.

Piña en almíbar

Ingredientes

- 1 pieza de piña
- 1/2 kg de azúcar
- 1 l de agua



Procedimiento

1. Pelar la piña y cortarla en rodajas no muy delgadas (1.5 cm aprox.) o bien en trozos medianos.
2. Descorazonar las rodajas.
3. En una olla colocar el agua y azúcar a fuego medio, mezclar hasta que se disuelva y llevar a hervor por 5 minutos.
4. Agregar la piña en rodajas o trozos medianos y dejar cocer hasta que el almíbar tenga un tono amarillo.
5. Dejar enfriar y guardar en frascos de vidrio previamente esterilizados.

Nopales en escabeche

Ingredientes

- 1 kg de nopales
- 1 cebolla grande
- 3 zanahorias en rodajas
- 2 dientes de ajo pelados
- 3 hojas de laurel
- 2 ramitas de tomillo
- Sal y pimienta
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 taza de vinagre blanco
- 1/2 taza de agua



Procedimiento

1. Cortar los nopales en tiras delgadas y no tan largas (1 x 3 cm aproximadamente).
2. Cocer los nopales hasta un primer hervor en agua sin sal.
3. Cortar la cebolla en julianas y la zanahoria en rodajas.
4. En una olla calentar el aceite y agregar las zanahorias, una vez que estén suaves agregar la cebolla, ajo y nopales, por 5 minutos.
5. Agregar el vinagre, agua, laurel, tomillo y salpimentar.
6. Cocer a fuego lento hasta el primer hervor.
7. Rectificar sazón y dejar enfriar, antes de guardar en un frasco de vidrio.

Duraznos en almíbar

Ingredientes

- 1 kg de durazno
- 1/2 kg de azúcar o 300 g de jarabe de maíz
- 1 l de agua
- 1 vaina de vainilla (opcional)



Procedimiento

1. Pelar los duraznos (para blanquearlos: pasar por agua hirviendo por 45 segundos, introducirlos en agua con hielos por un minuto y retirar las pieles), cortar por la mitad y deshuesar.
2. En una olla colocar el agua y azúcar a fuego medio, mezclar hasta que se disuelva y llevar a hervor.
3. Agregar la pulpa de la vaina de vainilla, los duraznos y dejar cocer hasta el primer hervor.
4. Dejar enfriar y guardar en frascos de vidrio previamente esterilizados.



Champiñones en escabeche

Ingredientes

- 1/2 kg de champiñones
- 1 cebolla mediana
- 1 zanahoria pelada
- 1 diente de ajo pelado
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta
- 1/2 l de aceite de oliva
- 1 taza de vinagre blanco
- 2 tazas de agua



Procedimiento

1. Limpiar con una servilleta húmeda los champiñones y cortar en cuartos.
2. Cortar la cebolla en julianas y la zanahoria en rodajas.
3. En una olla calentar el aceite y agregar las zanahorias, cebolla y ajo, por 5 minutos.
4. Agregar los champiñones, vinagre, agua, laurel, y salpimentar.
5. Cocer a fuego lento hasta el primer hervor (10 minutos aproximadamente).
6. Rectificar sazón y dejar enfriar, antes de guardar en un frasco de vidrio.

