

Mezcla de encurtidos

INGREDIENTES para ¼ de galón/1 litro

1 taza (250 mL)	pepinos de encurtir en rodajas (rodajas de 1 pulgada/ 2.5 cm)
1 cup (250 mL)	ramilletes de coliflor
⅓ cup (75 mL)	zanahorias peladas y en rodajas (rodajas de 1½ pulgadas/ 4 cm)
⅓ taza (75 mL)	judías verdes cortadas (1½ pulgadas/ 4 cm)
⅓ taza (75 mL)	cebollitas perla peladas
½	pimiento rojo sin semillas y cortado en tiras anchas
½	pimiento verde sin semillas y cortado en tiras anchas
1	pimiento rojo picante como de cayena o de Fresno partido en dos a lo largo
2 tazas (500 mL)	vinagre blanco
⅔ taza (150 mL)	azúcar granulado
1 cucharada (15 mL)	grano de mostaza
1 ½ cucharaditas (7 mL)	semillas de apio
1 ½ cucharaditas (7 mL)	PickleCrisp



University of California
Cooperative Extension

**Master
Food
Preserver**

PREPARACIÓN

En un tazón grande de vidrio o acero inoxidable, combine los pepinos, la coliflor, las zanahorias, las judías verdes, las cebollitas, los pimientos (rojo y verde) y el pimiento picante. Revuelva para mezclar uniformemente. Déjelo a un lado.

En una cacerola de acero inoxidable, combine el vinagre, el azúcar, el grano de mostaza, las semillas de apio y PickleCrisp, revolviendo para disolver PickleCrisp. Lleve la mezcla a hervir a fuego medio-alto. Reduzca el fuego y déjela que hierva suavemente durante tres minutos.

Vierta el líquido sobre la mezcla de verduras. Cubra con papel encerado y déjelo reposar hasta que se enfríe a la temperatura ambiente, unos 30 minutos.

Empaque el tarro con la mezcla hasta media pulgada (generosa) de la parte superior. Meta líquido suficiente para cubrir las verduras dejando la media pulgada de espacio. Ponga la tapa. Para mejores resultados deje la mezcla marinando en la nevera un mínimo de 2 semanas y comela dentro de 3 meses.

Ball Complete Book of Home Food Preservation (2012) Jarden Corporation

Encurtidos sabrosos “pan y mantequilla”

INGREDIENTES para 4 tarros de medio litro o 2 tarros de un litro

- ¼ taza (50 mL) especias de encurtir
- 6 tazas (1.5 L) pepinos de encurtir en rodajas de ½ pulgada (1 cm)
- 1 cebolla pelada y en rodajas (¼ in .5 cm)
- 3 tazas (750 mL) vinagre blanco
- ⅔ taza (150 mL) azúcar granulado
- 2 cucharadas (30 mL) sal para encurtir
- 1 cucharada (15 mL) rábano picante preparado
- 1 cucharada (15 mL) semillas de apio
- 1 cucharada (15 mL) PickleCrisp
- 2 cucharadita (10 mL) jengibre molido
- 1 cucharadita (5 mL) cúrcuma molida



PREPARACIÓN

Ate las especias de encurtir en un cuadrado de gasa para crear una bolsa de especias. Déjela a un lado.

En un tazón grande de vidrio o acero inoxidable, combine los pepinos y la cebolla.

En una cacerola mediana de acero inoxidable, combine el vinagre, el azúcar, el sal, el rábano picante preparado, las semillas de apio, PickleCrisp, jengibre, la cúrcuma, y la bolsita de especias, revolviendo para disolver PickleCrisp. Lleve la mezcla a hervir a fuego medio-alto. Reduzca el fuego, cúbra la cacerola, y déje que la mezcla hierva suavemente durante cinco minutos.

Vierta el líquido sobre la mezcla de pepinos. Cubra con papel encerado y déjelo reposar hasta que se enfríe a la temperatura ambiente, unos 30 minutos. Saque la bolsita de especias (tírela a la basura.)

Empaque los tarros con los pepinos y las cebollas hasta media pulgada (generosa) de la parte superior. Ponga líquido suficiente para cubrir las verduras dejando la media pulgada de espacio. Ponga las tapas.

Para mejores resultados deje la mezcla marinar en la nevera un mínimo de 2 semanas y comer dentro de 3 meses.

Ball Complete Book of Home Food Preservation (2012) Jarden Corporation