

Encurtidos



PLENTY

SUPPORTED BY BNY MELLON/THE ALICE P. CHASE TRUST



Tipos de encurtidos

Si bien los encurtidos pueden fermentarse o enlatarse, la manera más fácil de hacerlo es introducirlos en el refrigerador con una salmuera con vinagre. Lea la receta en el reverso de esta tarjeta.

La preparación de encurtidos es una excelente manera de extender la vida útil de muchos vegetales crujientes de estación (y hasta de algunas frutas).

Qué se puede encurtir

Se pueden encurtir muchos vegetales firmes y crujientes: pepinos, rábanos, coles, zanahorias, frijoles verdes, remolachas, pimientos, cebollas y más.



Incluso pueden encurtirse algunas frutas: los duraznos, las cerezas, las manzanas y las cortezas de sandía sirven para preparar sabrosos refrigerios encurtidos.

Pepinillos en conserva en refrigerador



INGREDIENTES

8 pepinos grandes o 10 pepinos Kirby (para encurtidos)*

3 cucharadas de sal kosher, gruesa o para encurtir (la sal de mesa no sirve)

1 o 2 cucharadas de pepinillos frescos picados

1/2 taza de vinagre blanco

INSTRUCCIONES

- Corte los pepinos en rebanadas muy finas. Colóquelos en un tarro con tapa de 1 litro (o equivalente). Agregue 3 cucharaditas de sal y los pepinillos, y luego vierta el vinagre blanco. Cierre la tapa del tarro y muévelo para que los ingredientes se distribuyan.



- El nivel de líquido en el tarro puede parecer escaso, ya que se lo ve muy por debajo de la línea de los encurtidos, pero no se aflija. En el lapso de una hora o dos, la sal absorberá la humedad de los pepinos y los pondrá mustios, a la vez que el líquido se convertirá en una salmuera para encurtidos perfectamente equilibrada.
- Puede comerlos apenas 1 o 2 horas después, pero alcanzan su punto ideal a las 6 u 8 horas. Manténgalos en el refrigerador, sumergidos en la salmuera, hasta un máximo de 3 semanas.

*No tema utilizar otros vegetales crujientes que tenga a mano, ya que la mayoría pueden mezclarse y combinarse en el interior del tarro.

Fuente: smittenkitchen.com/