



REPORTE DE PRACTICA

CHILES EN VINAGRE

Preparación y conservación de los alimentos

Antonio Cabrera Ramirez



Introducción

El encurtido permite conservar los alimentos durante meses. Se suele añadir a la marinada hierbas y sustancias antimicrobianas, tales como la mostaza, el ajo, la canela o los clavos. Se denomina también 'encurtido' así al proceso que consiste en someter a la acción de vinagre, de origen vínico, alimentos vegetales.

Ingredientes de la practica:

1 kilo de chile jalapeño

2 cebollas

1 kilo de zanahoria

20 granos de pimienta

1 cabeza de ajo

20 hojas de Laurel

1 cda de comino

1 cda de orégano

sal

½ litro de agua

½ litro de vinagre

1 taza de aceite vegetal

1. Lavamos y desinfectamos correctamente las verduras, pelamos las zanahorias y desvenamos los chiles
2. Una vez peladas las zanahorias se parten en rodajas, el chile desvenado se corta en tiras al igual que las cebollas.



3. Ya que las verduras están partidas, en un sartén con un poco de aceite sofreír las verduras de una en una hasta que estén medianamente cocidas. Reservar.



4. En la licuadora colocar todas las especias con un chorrillo de agua y reservar.
5. En una cacerola colocar todas las verduras verter el vinagre, el agua y cuando este a punto de hervir colocar las especias licuadas.
6. Aproximadamente 15 minutos después de hervir, retirar del fuego y cuando esté a temperatura ambiente, colocar en un recipiente de vidrio, listo para su consumo.

Es un método perfecto para conservar algunos alimentos con una acidez baja como las aceitunas, los pepinos, los ajos, las zanahorias, las cebollas y algunos tipos de berenjenas y en nuestro caso los chiles.