



Universidad del Sureste

# Reporte de Práctica: Chiles en Vinagre

Preparación y conservación de los  
alimentos

Mauren Fernanda Méndez Pacheco  
Valery Concepción Cabrera Crispín

Profesor: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo

---



## Reporte de Práctica



### 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.

### Desarrollo

<u>Ingredientes:</u>	1 cda de comino
1 kilo de chile jalapeño	1 cda de orégano
2 cebollas	sal
1 kilo de zanahoria	½ litro de agua
20 granos de pimienta	½ litro de vinagre
1 cabeza de ajo	1 taza de aceite vegetal
20 hojas de Laurel	

### Procedimiento:

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.

### Conclusiones

Los alimentos en vinagre se vienen usando desde antiguo, tanto en la cocina como en la industria alimentaria, como excelente conservante ya que impide la proliferación de microorganismos, aumentando así la vida útil del alimento

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.

### Anexos



Anexos



