Adobo de chile chipotle



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ingredientes para el adobo

Chile Chipotle seco: 100 Gramos
Canela: 1 Trozo
Mejorana: 1 Rama
Azúcar mascabado: 1 Cucharada
Cebolla: 1/2 Unidad
Clavos De Olor: 5 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ingredientes para la salmuera 3%

Agua sin cloro: 1 Litro
Sal de mar sin yodo ni flúor añadidos: 30 Gramos

Preparación de la Receta

Paso a Paso

- Esteriliza los frascos y tapas antes de utilizarlos hirviendo durante 15 minutos y dejando escurrir boca abajo.

Para preparar la salmuera al 3 %

- Pon a calentar un poco del agua en una olla y agrega la sal, mezclando hasta disolver, *añade* la sal disuelta al resto del agua fría y mezcla
- La salmuera se conserva bien tapada en refrigeración hasta una semana, si te sobra en este momento, no la descartes porque la necesitará más adelante si se derrama un poco durante la *fermentación*.

Para preparar el adobo

Abre los chiles secos con una tijera y retira el rabo, las semillas y las venas (Opcional

- Puedes fermentar también con semillas y venas, tu adobo quedará más picante, simplemente retira el rabo y haz una incisión en forma de cruz en la punta de los chiles)
- Pica la *cebolla* en pluma y los ajos en lajas.
- Coloca las *especias* en la base del frasco, acomoda las pieles de los chiles dentro del frasco de vidrio previamente esterilizado, intercala con lajas de *ajo* y plumas de *cebolla*, procurando que queden lo más apretados posible y que no sobrepasen el hombro del frasco en longitud para que queden sumergidos completamente
- Agrega la salmuera al 3% tibia hasta cubrir los chiles
- Cubre la mezcla con un “cartucho” de aceite de oliva, para evitar que los vegetales estén en contacto con el aire y deja fermentar a temperatura ambiente (16°C a 28°C) de 1 a 2 semanas.
- Si burbujea mucho y se derrama durante la *fermentación*, agrega más salmuera al 3% de modo que los chiles sigan sumergidos y puedes agregar más aceite de oliva encima
- Prueba con una cuchara limpia la salmuera una vez por día, al principio sabrá muy salada y se irá acidificando con los días. Una vez lograda la acidez deseada, muele lo fermentado con suficiente cantidad de su misma salmuera para obtener una pasta espesa, si fuera necesario agregar más líquido para moler, *añade* más salmuera al 3%.
- Coloca la pasta molida en un frasco esterilizado, cubre con un “cartucho” de aceite de oliva para evitar contacto con el aire, cierra el frasco con su tapa y refrigera para evitar que se siga acidificando
- Este adobo en pasta de chiles fermentados se conserva en refrigeración hasta 1 año.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/adobo-de-chile-chipotle