Conservas de chiles



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para la conserva de chiles frescos

Chile serrano: 250 g
Clavos De Olor: 3 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Vinagre Blanco: 1 Taza
Ajo: 3 Dientes
Zanahorias: 250 g
Hojas de Laurel: 2 Unidades
Sal: A gusto
Nopales: 250 g
Orégano: 1 cda.
Bicarbonato De Sodio: 1 cda.

Para la conserva de chiles secos

Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Canela: A gusto
Chile Chipotle: 250 g
Ajo: 5 Dientes
Pimientas Gordas: 5 Unidades
Piloncillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para esterilizar los frascos

- En una olla con agua hirviendo sumergir un trapo y poner los frascos con las tapas para esterilizarlos.

Para la conserva de chiles secos

- Remojar 24 horas los chiles chipotles

- Retirarles el agua.
- Picar *cebolla* y en una olla caliente con un poco de aceite, freir la *cebolla*, los ajos, la canela, las pimientas, el *tomillo* y los chiles.
- Agregar *piloncillo*.
- Dejar *hervir* y agregar *vinagre* y un poco de sal.

Para la conserva de chiles frescos

- Partir en rodajas las zanahorias y cebollas.
- Picar los nopales en cubos.
- En una olla con agua caliente poner los nopales picados a cocer, agregar una pizca de bicarbonato.
- Ya cocidos escurrir y enjuagar la baba.
- En un sartén caliente poner suficiente aceite, freir la *cebolla* y los ajos, las zanahorias, el *laurel* y el *orégano*.
- Agregar los chiles serranos, sal, clavo de olor y *vinagre*.
- Colar los nopales y enjuagarlos.
- Mezclar los nopales a la preparación.

Para el enfrascado final

- Sacar los frascos del agua y secar.
- Rellenar los frascos con las conservas.
- Cerrar y regresar a la olla con agua, dejar *hervir* y cerrar bien las tapas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conservas-de-chiles