

# 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 enfriado 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>