Conservas (pepinos, pickles, remolachas)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pepinos agridulces

Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Orégano: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: 1/4 L
Vinagre de manzana: 3/4 L
Azucar: 1 Taza
Pepinos pequeños: 500 g

Pepinos enteros

Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: 1 cda.
Vinagre de manzana: 3/4 L
Sal y Pimienta: A gusto
Pepinos pequeños: 500 g
Albahaca: 1 cda.
Laurel: 2 Hojas
Orégano: 1 cda.
Agua: 1/4 L
Estragón: 1 cda.

Pickles caseros

Albahaca: 1 cda.
Tomillo: 1 cda.
Vinagre de manzana: 3/4 L
Bicarbonato: 1 cdita.
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Sal: 2 cdas.
Pimiento colorado: 1 Unidad
Agua: 1/4 L
Repollitos De Bruselas: 4 Unidades
Pimiento verde: 1 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades
Cebolla Chica: 1 Unidad
Coliflor: 1 Unidad
Brócoli: 2 Unidades

Remolachas

Kummel: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad

Agua: 1/4 L
Vinagre de manzana: 1/2 L
Sal y Pimienta: A gusto
Sal fina: 1 cda.
Pimienta: 1 cda.
Laurel: 2 Hojas
Salvia: 2 Hojas
Remolacha: 500 g
Azúcar Negra: 3/4 Taza

Preparación de la Receta

Pepinos enteros

- Pele la *cebolla* y corte en láminas.
- Limpie los pepinos, y reserve con poco de sal.
- Al día siguiente, limpie los pepinos con un papel absorbente y acomode en un frasco limpio junto con la *cebolla*, pimienta y las hierbas.
- En una olla coloque el *vinagre* de *manzana*, el agua, una cucharada de sal, mezcle los ingredientes y lleve a hervor
- Cubra los pepinos con el líquido caliente hasta el borde del frasco y cierre herméticamente
- Conserve durante aproximadamente 2 semanas los pepinos enteros estarán listos

Pepinos agridulces

- Pele la *cebolla* y corte en láminas.
- Pele los pepinos, retire las semillas y conserve en sal durante unas horas.
- Limpie los pepinos con un papel absorbente y acomode en un frasco limpio chico junto con la *cebolla*, pimienta y las hierbas.
- En una olla coloque el *vinagre* de *manzana*, el agua con una cucharada de sal y el azúcar, mezcle los ingredientes y lleve a hervor
- Cubra los pepinos con el líquido caliente hasta el borde del frasco y cierre herméticamente
- Conserve durante aproximadamente 2 semanas los pepinos agridulces estarán listos

Pickles caseros

- Pele las zanahorias y corte en bastones.
- Separe las flores de *coliflor* y de *brócoli*.
- Pele y corte las de cebollitas en mitades
- Corte los morrones al medio, retire la parte blanca y las semillas y corte en bastones.
- En una olla con agua salada en ebullición y una pizca de bicarbonato blanquee las verduras, menos los pimientos, comenzando por las zanahorias durante 3 minutos aproximadamente
- Retire, pase por agua fría y cuele
- En un frasco limpio acomode las verduras hervidas y agregue los pimientos verdes los rojos la pimienta en grano y las hierbas aromáticas
- En una olla coloque 3/4 litro de *vinagre* de *manzana* y ¼ litro de agua con 2 cucharadas de sal y lleve a hervor durante 3 o 4 minutos
- Cubra el frasco con el liquido caliente y cierre herméticamente.
- En aproximadamente 2 semanas los **pickles** están listos

Remolachas

- Pele las remolachas y cocine en una olla con abundante agua en ebullición.
- Retire deje enfriar y corte en gajos.
- Pele las cebollas y corte en gajos.
- En una olla coloque el *vinagre* de *manzana* el agua con el azúcar negra, la sal, la pimienta y el kümmell.
- Acomode las remolachas en frascos chicos limpios agregue las hierbas aromáticas , pimienta en grano y cebollas cortadas en gajos para darles más sabor
- Cubra con el líquido caliente y cierre herméticamente
- En aproximadamente 2 semanas las remolachas están listas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conservas-pepinos-pickles-remolachas