Ajíes en Vinagre, Pickles Surtidos, Cebollas en Vinagre y Sauerkraut



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajíes en vinagre

Vinagre de Alcohol: 450 cc
Vino blanco seco: 150 cc
Sal fina: 5 grs.
Agua: 200 cc
Ají para vinagre: 1 k

Cebollas en vinagre

Cebolla grelot: 500 grs.
Vinagre de Alcohol: 250 cc
Azucar: 25 grs.
Sal fina: 5 grs.
Pimienta Negra en grano: A gusto
Agua: 100 cc

Pickles surtidos

Agua: 2 L
Sal gruesa: 40 grs.
Zanahoria: 1 Unidad
Chaucha rolliza: 100 grs.
Apio: 4 Ramas
Coliflor: 1/2 Unidad

Sauerkraut

Repollo: 5 k
Sal gruesa: 500 grs.

Vinagre para pickles

Vinagre: 1 L

Pimienta en granos: Cantidad necesaria **Sal fina**: 4 grs.

Preparación de la Receta

Ajíes en vinagre

- Limpiar muy bien los ajíes, secar y colocar en frascos.
- Colocar en una olla el **vinagre**, vino, sal y agua
- Cuando rompa hervor, colocar en los frascos cubriendo los ajíes.
- Tapar y guardar en lugar fresco.
- Para consumir se debe esperar un mes.

Pickles surtidos

- Lavar muy bien todas las verduras.
- Cortar las zanahorias en rodajas al bies, y la *coliflor* en flores pequeñas.
- Cortar el *apio* en secciones retirando los filamentos.
- Cortar las chauchas retirando los extremos y la nervadura central.
- Realizar una salmuera con el agua y la sal gruesa y llevar a hervor.
- *Blanquear* las verduras en función al grado de dureza de cada una.
- Cortar la cocción con un baño maría invertido.
- Preparar el *vinagre* para **pickles**
- En una olla de acero inoxidable, llevar a hervor el *vinagre*, sal fina y pimienta en grano.
- Intercalar en los frascos las verduras de manera estética y de manera compacta.
- Llenar con el líquido caliente hasta el cuello de los frascos.
- Cerrar con tapa y dar vuelta para chequear que no haya ningún escape de líquido. Duración aproximada 6 meses en un ambiente fresco.

Cebollas en vinagre

- Sumergir las cebollas en agua caliente unos minutos y quitar la cáscara superficial.
- Dejar secar muy bien sobre un lienzo.
- Colocar en una olla el *vinagre*, azúcar, sal, agua y pimienta.
- Agregar las cebollas y dejar sumergidas 30 minutos.
- Sacar con espumadera y dejar secar sobre un lienzo.
- Colocarlas en frascos y cubrir con el *vinagre* de cocción.
- Cerrar los frascos y conservar en lugar fresco.
- Esperar 15 días antes de consumir
- Duración aproximada 3 meses.

Sauerkraut

- Alternar capas de *repollo* cortado en juliana fina y sal en un recipiente de acero inoxidable,
- Terminar con una capa de sal y colocar un peso en la parte superior del recipiente.
- Retirar cada semana la espuma generada por la propia *fermentación* láctica y volver a colocar peso encima.

- Dejar la preparación a temperatura ambiente por aproximadamente 30 días.
- Desalar con varios enjuagues.
- Se puede conservar en su propio líquido o en un envase esterilizado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/encurtidos-ajies-en-vinagre-pickles-surtidos-cebollas-en-vinagre-sauerkraut