Pepinillos y pimientos fermentados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pepinillos: 500 Gramos
Ajo: 2 Dientes
Pimienta Negra: 10 Piezas
Pimientos: 200 Gramos
Chile seco en hojuelas: 1 Cucharada
Semillas De Mostaza: 1 Cucharadita

Otros Ingredientes

Hojas de parra:
Ligas:
Manta de cielo:

Para la salmuera 3%

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

Preparación de la Receta

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

Paso a Paso

- Enjuaga los pepinos con agua limpia y escurre, remueve las puntas y corta en cuartos a lo largo
- Corta los cachetes de pimientos y descarta las semillas y venas
- Corta los ajos en lajas.

Para preparar la salmuera al 3 %

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

Para fermentar los pepinos

- Coloca el *chile* en polvo, la pimienta negra y las semillas de *mostaza* al fondo del frasco
- *Añade* encima las lajas de *ajo* y sobre ellas las tiras de pepino y las de pimientos, procurando que queden lo más apretados posible y que no sobrepasen el hombro de los frascos en longitud
- Cubre con suficiente salmuera al 3%
- Asegúrate que los pepinos y pimientos queden sumergidos en la salmuera.
- Corta un “cartucho” de papel encerado o de hoja de parra y coloca dentro del envase para evitar el contacto de los pepinos con el aire

Truco

Para pepinos más crujientes

- Utiliza una hoja de parra a manera de “cartucho, sus taninos ayudan mucho.
- Tapa el frasco con manta de cielo y sujeta con una liga para mantener alejados a los insectos
- Deje fermentar a temperatura ambiente (16°C a 28°C) lejos de la luz directa del sol de 3 a 7 días, hasta obtener una acidez agradable
- Si burbujea mucho y se derrama durante la *fermentación*, agrega más salmuera al 3 % de modo que las verduras continúen sumergidas.
- Una vez lograda la *fermentación* deseada, remueve la manta de cielo, coloca la tapa al frasco y refrigera para evitar que se siga acidificando
- Se conserva en refrigeración hasta 1 año.

Posibles errores

- Si a los pepinos les crece un hongo negro, descarta todo, esto sucede debido a temperatura inadecuada o contaminación del frasco
- Si notas cualquier olor fétido, o textura desagradable, descarta también.
- Sonia Ortiz

Tiempo de preparación

- 30 minutos
- 100%">

Tiempo de fermentación

3 a 7 días Tiempo de conservación

- 1 año en

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pepinillos-y-pimientos-fermentados