

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**De un método de conserva al aperitivo perfecto, los encurtidos han conquistado todos los paladares. Autor: Tomado de Internet
Publicado: 17/05/2019 | 03:57 pm**

A encurtir con cebolla y con ají

La propuesta de nuestra sección aportará a las preparaciones de la cocina nuevos matices, ya que es una fuente de inspiración para que cada cocinero, vinagre en mano, ofrezca rienda suelta a su imaginación

Publicado: Viernes 17 mayo 2019 | 07:38:37 pm.

Publicado por: Dayana Jiménez Rodríguez

Ancestralmente y producto de la ausencia tecnológica, surgió la ingeniosa idea de poder alargar la vida útil de los alimentos fuera de temporada o en épocas de escasez. Los encurtidos, famosos en todo el mundo, con múltiples variaciones en los ingredientes, tienen presencia en disímiles recetas.

Esta forma de perpetuar los alimentos se ha convertido con el tiempo, en un perfecto entrante para acompañar un aperitivo, y como se dice en buen cubano, matar el hambre. Dependiendo mucho de la zona, los encurtidos varían el sabor, debido a las diferentes especias que se emplean para potenciar su gusto.

De esta manera, Cocina con JR te reta a preparar la receta, recordándote que puedes emplear cualquier legumbre o verdura de tu agrado.

Ingredientes:

- 1 taza de vinagre
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharada de azúcar

- Especies secas (orégano, albahaca, culantro, romero, eneldo), al gusto.

Preparación:

Seleccionar ajíes, pimientos u otros, o cebolla, según la preparación deseada. Cortar en mitades, cuartos o tiras. Envasar las cebollas en frascos previamente esterilizados. En el caso de los ajíes, introducirlos en agua hirviendo durante un minuto. Enfriar y envasar. Hervir la solución de vinagre con las especias secas durante dos minutos. Cubrir los ajíes o las cebollas con el vinagre caliente y sellar los envase herméticamente. Sumergir los frascos completamente en un recipiente. Esterilizar a baño de María durante 10 minutos, a partir del momento en que rompe el hervor.

<http://www.juventudrebelde.cu/suplementos/cocina-con-jr/2019-05-17/a-encurtir-con-cebolla-y-con-aji>