



## CONSERVAS Y ENCURTIDOS

### TRATAMIENTO DE CONSERVAS AL BAÑO MARIA

#### **Importante:**

- Los botes a utilizar deben de ser de cristal con tapadera metálica de rosca, por ejemplo: los típicos botes de las mermeladas, alubias, garbanzos cocidos, etc...
- La tapa no debe de contener restos de óxido.

Para hacer el vacío a un bote de conserva, sigan los siguientes pasos:

1. Esterilizar los botes y tapas (separados), para ello introducirlos (vacíos) al baño maría unos 10 minutos. Secar bien.
2. Introducir en los botes el producto que quieran conservar (sin llenar hasta arriba, dejando 1 cm vacío).
3. **Cerrar bien** los botes con su tapa.
4. Introducir los botes en una olla llena de agua, de tal manera que los botes queden totalmente cubiertos con el agua.
5. Hervir y mantener en ebullición durante **20 minutos**.
6. Apartar la olla del fuego y **dejar enfriar**.
7. Una vez fría el agua, sacar los botes de ella y guardar.

Algunas **pruebas claramente visibles** de que una conserva está en mal estado son:

- Tapa con abultaciones o inflada
- Ruidos raros al abrirla, tales como gases (efervescentes)
- Hongos, florecimiento
- Líquido en la parte superior

### TRATAMIENTO DE CONSERVAS EN ENCURTIDOS

- 200 gramos de vegetales. Pueden ser chiles, pimientos, pepinos, cebollas, aceitunas.
- 1 taza de vinagre blanco
- 1 taza de agua hirviendo
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de azúcar

#### **Preparación:**

Esterilizar el envase en agua hirviendo, secar bien.

Cualquiera que sea el vegetal que vayas a usar para encurtir, debe ser cortado en rebanadas, cubos o trozos, como prefieras.

Poner a hervir el agua con el vinagre, sal y azúcar. Echar el vegetal en el tarro, llenar con el líquido, cerrar y dejar boca abajo. A la semana podrás probar tus encurtidos.