



Encurtidos

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: N/A

Yo no cambiaría esta receta por nada del mundo. Menos cuando tengo ligado a su recuerdo cuando la abuela Nena me enseñó a hacerla, o mejor dicho, cuando yo como siempre de metiche me asomaba a la cocina cuando llegaban a la casa desde Matamoros y mi mamá y ella se ponían a cocinar.

Son los mejores encurtidos que hay, cada vez que los como (desde que los huelo mientras hierven en la estufa) me imagino que la Nena está por un ladito.

“Porfa Mami Nena... que traiga mucha zanahoria y coliflor”.

Nuevamente hablando de historias que se quedan atrapadas en los sabores y olores de una receta... maravillosos los recuerdos que se quedan.

Ingredientes:

- Todo lo siguiente en crudo:
- Cebolla en rodajas gruesas.
- Ajos con cáscara.
- Zanahoria (en trocitos grandes).
- Coliflor (separada en flores medianas).
- Chiles jalapeños (crudos, enteros).
- Ya cocidas: papas de galeana (enteras si son chicas o en mitades y con cáscara).
- Hierbas de olor: Tomillo, mejorana, laurel.
- Sal.
- Pimienta gorda.
- Vinagre de manzana el necesario.
- Agua.
- Aceite de aguacate, uva o cártamo (no de oliva).
- 1 rajita de canela (opcional).

Procedimiento:

En un sartén extendido, se pone un poco de aceite y se sofríen cada una de las verduras por separado. Se van sacando a un recipiente hondo donde se puedan ir depositando. La coliflor hay que sacarla antes



Encurtidos

de que esté completamente cocida para que luego no quede muy aguada. Cuando ya están todas en el recipiente se sazonan con sal y las especias.

Se regresan las verduras al sartén y se les vacía el vinagre de manzana a casi cubrirlas por completo, se terminan de cubrir con agua natural. Esto depende de que tan avinagrado se desee el sabor. También se puede agregar 1 raja de canela para dar un toque más aromático y suave si se desea.

Se deja que suelte un hervor, y se checa que ya estén en el punto deseado de suavidad. Se apaga, se enfría y se envasan. Hay que mantenerlas en refrigeración de preferencia.

¡BUEN PROVECHO!

