

AJÍES EN VINAGRE



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Ajíes dulces
- Can. Nec. de sal
- Can. Nec. de Agua

ELABORACIÓN:

Seleccionar ajíes maduros y sanos. Lavarlos, cortarles el cabito y retirar con cuidado todas las semillas. Preparar una salmuera que tenga por cada litro de agua 100 gr. de sal.

Colocar os ajíes en la salmuera y dejarlos 24 horas macerando.

Una vez completado el tiempo de maceración enjuagarlos un poco y dejarlos escurrir.

Colocarlos parados en frascos previamente esterilizados y cubrirlos con vinagre de alcohol.

Agregar en cada frasco una cucharadita de sal. Antes de esterilizar, dejar reposar para controlar que no baje el nivel de vinagre. Tapar y esterilizar.