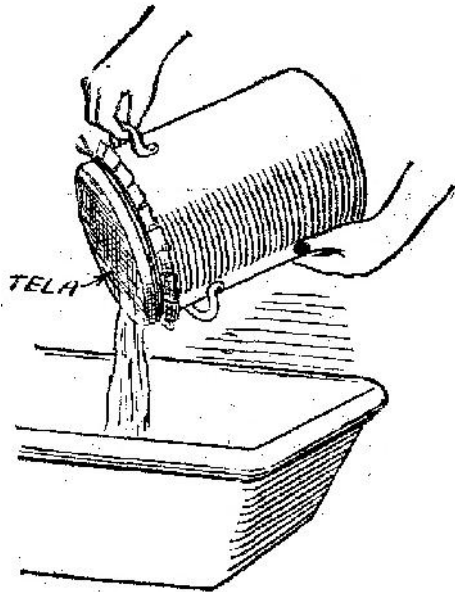


ENCURTIDOS – Como hacer AJIES EN VINAGRE



Estamos sobre la época en que podemos preparar los ajíes para tener la provisión anual de este rico aditamento para asados o pucheros.

La preparación es muy simple y resulta sumamente barata. Además, no precisa elementos especiales, con excepción de un pesa lejías, que se puede adquirir en cualquier casa que venda artículos para química y cuesta solamente un par de pesos. Y ahora, vayamos a la elaboración.

Se adquiere en un mercado una cantidad prudencial de ajíes para vinagre, que no sean picantes (unos trescientos, o más, según sean nuestras necesidades).

Una vez en posesión de éstos, se eligen uno por uno, apartando los picados, rotos o machucados, y se les recorta el pedúnculo dejándolo de un largo no mayor de medio centímetro.

Por fin se lavan muy bien a fin de librarlos de toda

tierra o suciedad que tuviesen, y se ponen a escurrir en un colador grande o cedazo.

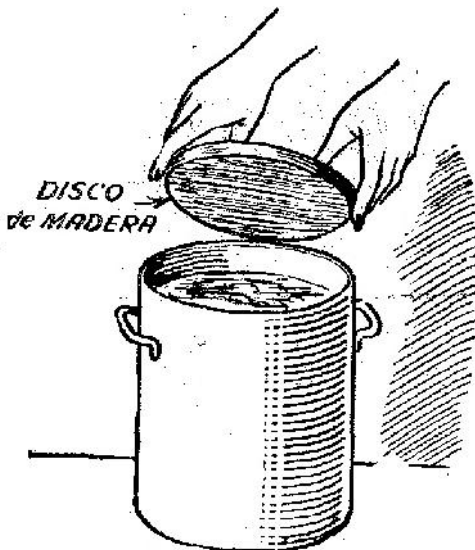
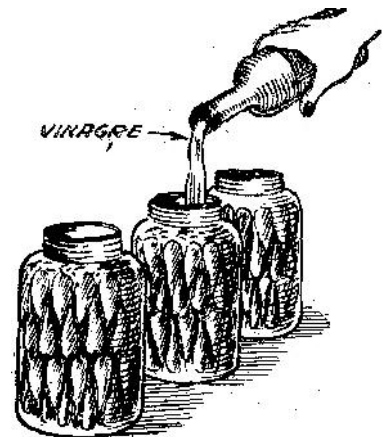
Aparte, se disuelve cloruro de sodio (sal gruesa de cocina y limpia) en agua, y se hace hervir echando tanta sal hasta que la misma esté saturada, es decir, hasta que el agua no disuelva más, o sea que quede en el fondo sal sin disolver.

Ahora bien, cuando ya tenemos lista esta solución

saturada, ponemos agua en una olla de hierro esmaltada, le echamos un poco de solución saturada de esta sal y probamos con el densímetro, previa agitación para que se mezcle bien.

Debemos tener un líquido con una graduación de 10° Beaumé, de modo que si tiene menos densidad, le echamos más solución de sal, y si tiene más, agregamos agua hasta que nos dé aquella marca.

Lograda ésta, se coloca sobre el fuego y se hierve unos cinco minutos. Por fin quitamos del fuego y filtramos sobre un género limpio.



Se deja enfriar todo muy bien.

En un recipiente con preferencia de vidrio o de hierro esmaltado, perfectamente sano se disponen los ajíes y luego se le echa la salmuera fría. Se coloca una madera bien limpia, con objeto de mantener los mismos por debajo del nivel del líquido, se cubre con un paño limpio y se deja.

El tiempo en que se han de dejar los ajíes en salmuera, varía mucho. Se conoce cuando se forma en la parte superior del líquido una capa de materia de color algo oscuro, espumosa.



Cuando ello ocurra, se tira el líquido volcándolo y se le echa otra salmuera en la cual se han disuelto 10 gr. de sal por litro de agua, hervido, filtrado y vuelto a enfriar.

Se deja en contacto durante 24 horas y ya se tienen los ajíes en condiciones de colocar en vinagre.

Se quitan los ajíes y se disponen en un recipiente de vidrio, de tamaño apropiado, o en varios; se coloca sobre la boca una tela blanca, bien limpia, se ata al cuello del frasco con un piolín y se vuelcan con el objeto de escurrir bien.

Por fin y vueltos los frascos a su posición normal, se llenan con vinagre blanco que tenga una acidez del 7%.

Se coloca en la parte superior una madera con el objeto de que se mantengan sumergidos, se tapa con su correspondiente tapa y se guardan durante un mes, al

cabo de cuyo término ya están en condiciones de consumir.