



Receta: Alcauciles en conserva

Variedades

Se aconseja las variedades Blanco y Ñato

Maduración y cosecha

Deben estar bien desarrollados, pero con las hojas que lo recubran sin abrir. Se deberá elaborar inmediatamente después de cosechado.

Obtención del corazón

Cortar la base (1). Luego introducir el cuchillo como se indica en el paso (2) y hacer girar el alcaucil o el cuchillo. Por último cortar las puntas (3). Retocar eliminando las hojas restantes, se debe obtener el "corazón" en forma de cono.

Escaldado

Sumergir los corazones durante unos 10 minutos en una solución hirviente de ácido cítrico al 0,2% (2 gramos x litro ó 150 cc. de jugo de limón). Se puede usar la solución de mantenimiento.

Envasado

Se realiza en caliente. Es conveniente usar guantes de goma. Cantidad de frascos de 1/2 kg.: 250 grs. de alcauciles.

Ecurrido

Colocar la mano en la boca del frasco e invertirlo para eliminar restos de líquido escaldado.

Adición de salmuera

Se agregará una salmuera al 2% (20 gramos de sal x litro de agua) y al 0,2% de ácido cítrico, o jugo de limón.

Esterilización

Una vez tapados los frascos esterilizar en olla a presión.

Fracos de 1/2 kilo - 25 minutos a 116° ó 10 libras.