Machine Translated by Google

Guía completa de
conservas caseras

Guía 4
Seleccionar, preparar y enlatar verduras y productos vegetales

United States Department of Agriculture

National Institute of Food and Agriculture

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Guía 4
Seleccionar, preparar y enlatar verduras y Productos vegetales

Tabla de contenido

Sección ....Página

Espárragos—lanzas o trozos .... 4-5 Frijoles o guisantes sin cáscara , seco .... 4-5 Frijoles horneados .... 4-6 Frijoles, secos, con salsa de tomate o melaza .... 4-6 Frijoles lima frescos, sin cáscara .... 4-7 Frijoles, tiernos e italianos—trozos... .... 4-8 Remolachas enteras, en cubos o en rodajas .... 4-9 Zanahorias, cortadas en rodajas o en cubitos ....4-10 Maíz estilo crema ....4-10 Maíz—grano entero ....4-11 Verduras mixtas... ....4-12 Hongos—enteros o rebanados ....4-13 Okra ....4-14 Guisantes, verdes o ingleses, sin cáscara ....4-14 Pimientos ....4-15 Patatas dulces, en trozos o enteras ....4-16 Patatas blancas, en cubos o enteras . ...4-17 Calabazas y calabacines de invierno—en cubos .... 4-18 sopas ....4-18 Espinacas y otras verduras ....4-19 Calabaza de invierno, en cubos ....4-20 Sucotash 4-20

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

ESPÁRRAGOS—LANCEAS O TROZOS

Cantidad: Se necesita un promedio de 24-1/2 libras por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 16 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Una caja pesa 31 libras y rinde de 7 a 12 cuartos, un promedio de 3-1/2 libras por litro.

Calidad: Utilice lanzas tiernas y de punta apretada, de 4 a 6 pulgadas de largo.

Procedimiento: Lavar los espárragos y quitarles las escamas duras. Quitar los tallos duros y lavar nuevamente. Córtelo en trozos de 1 pulgada o enlátelo entero.

Paquete caliente: cubra los espárragos con agua hirviendo. Hervir 2 o 3 minutos. Llene sin apretar los frascos calientes con espárragos calientes, dejando un espacio libre de 1 pulgada.

Envasado crudo: llene los frascos calientes con espárragos crudos, empaquetándolos lo más apretados posible sin aplastarlos, dejando un espacio libre de 1 pulgada.

Agregue 1 cucharadita de sal por litro a los frascos, si lo desea. Agregue agua hirviendo, dejando un espacio superior de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Asparagus in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para espárragos envasador de presión con manómetro

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tarro Tamaño	Process Time / Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft / 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft / 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft / 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft / 6,001–8,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	30 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	40	11	12	13	14

Recommended process time for Asparagus in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para espárragos envasador de presión de palanca ponderada

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tarro Tamaño	Process Time / Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft / 0–1,000 pies	Above 1,000 ft / Arriba 1,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	30 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	40	10	15

FRIJOLES O GUISANTES, SIN CÁSCARA, SECOS

Todas las variedades

Cantidad: Se necesita un promedio de 5 libras por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 3-1/4 libras por carga de 9 pintas en la envasadora, un promedio de 3/4 de libra por cuarto de galón.

Calidad: Seleccione semillas maduras y secas. Separe y deseche las semillas descoloridas.

Procedimiento: Coloque los frijoles o guisantes secos en una olla grande y cúbralos con agua. Remojar de 12 a 18 horas en un lugar fresco. Drenar el agua. Para hidratar rápidamente los frijoles, puede cubrir los frijoles clasificados y lavados.

Machine Translated by Google

con agua hirviendo en una cacerola. Hervir 2 minutos, retirar del fuego, remojar 1 hora y escurrir. Cubra los frijoles remojados con cualquiera de los métodos con agua fresca y hierva durante 30 minutos. Agregue 1/2 cucharadita de sal por litro o 1 cucharadita por litro al frasco, si lo desea. Llene los frascos calientes con frijoles o guisantes y agua de cocción, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Beans or Peas in a dial-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para frijoles o guisantes en envasador de presión con manómetro

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–2,000 ft	2,001–4,000 ft	4,001–6,000 ft	6,001–8,000 ft
Caliente	Pintas	75 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	90	11	12	13	14

Recommended process time for Beans or Peas in a weighted-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para frijoles o guisantes en envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–1,000 ft	Above 1,000 ft
Caliente	Pintas	75 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	90	10	15

FRIJOLES AL HORNO

Procedimiento: Remoje y hierva los frijoles y prepare la salsa de melaza según las instrucciones para frijoles con salsa en la página 4-6. Coloque siete trozos de cerdo, jamón o tocino de 3/4 de pulgada en una cazuela de barro, una cazuela grande o una sartén. Agregue los frijoles y suficiente salsa de melaza para cubrir los frijoles. Cubra y hornee de 4 a 5 horas a 350°F. Agregue agua según sea necesario, aproximadamente cada hora. Llene los frascos calientes, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese como para los frijoles con salsa en la página 4-7.

FRIJOLES SECOS CON SALSA DE TOMATE O MELAZA

Cantidad: Se necesita un promedio de 5 libras de frijoles por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 3-1/4 libras por carga de 9 pintas en la envasadora, un promedio de 3/4 de libra por cuarto de galón.

Calidad: Seleccione semillas maduras y secas. Separe y deseche las semillas descoloridas.

Procedimiento: Clasificar y lavar los frijoles secos. Agregue 3 tazas de agua por cada taza de frijoles o guisantes secos. Hervir 2 minutos, retirar del fuego y dejar en remojo 1 hora y escurrir. Calienta hasta que hierva en agua dulce y reserva el líquido para hacer la salsa. Elija entre las siguientes salsas:

Salsa de tomate: mezcle 1 litro de jugo de tomate, 3 cucharadas de azúcar, 2 cucharaditas de sal, 1 cucharada de cebolla picada y 1/4 de cucharadita de clavo molido, pimienta de Jamaica, macis y pimienta de cayena; o mezcle 1 taza de salsa de tomate con 3 tazas de líquido de cocción de los frijoles. Calentar hasta que hierva.

Machine Translated by Google

Salsa de melaza: mezcle 4 tazas de agua o líquido de cocción de frijoles, 3 cucharadas de melaza oscura, 1 cucharada de vinagre, 2 cucharaditas de sal y 3/4 de cucharadita de mostaza seca en polvo. Calentar hasta que hierva.

Llene los frascos calientes hasta tres cuartos de su capacidad con frijoles calientes. Agregue un cubo de 3/4 de pulgada de carne de cerdo, jamón o tocino a cada frasco, si lo desea. Llene los frascos con salsa caliente, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Beans, Dry, with Tomato or Molasses Sauce in a dial-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para frijoles, secos, con tomate o melaza, salsa en envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft 6,001–8,000 pies
Caliente	Pintas	65 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	75	11	12	13	14

Recommended process time for Beans, Dry, with Tomato or Molasses Sauce in a weighted-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para frijoles, secos, con tomate o melaza, salsa en envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 0–1,000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1,000 pies
Caliente	Pintas	65 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	75	10	15

FRIJOLES DE LIMA FRESCOS, SIN CÁSCARA

Cantidad: Se necesita un promedio de 28 libras por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 18 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel pesa 32 libras y rinde de 6 a 10 cuartos, un promedio de 4 libras por litro.

Calidad: Seleccione vainas bien llenas y con semillas verdes. Deseche las semillas enfermas y dañadas por insectos.

Procedimiento: Pelar las judías y lavar bien.

Paquete caliente: cubra los frijoles con agua hirviendo y caliéntelos hasta que hiervan. Llene los frascos calientes sin apretar, dejando un espacio libre de 1 pulgada.

Paquete crudo: llene los frascos calientes con frijoles crudos. No presione ni sacuda.

Frijoles pequeños: deje 1 pulgada de espacio libre para pintas y 1-1/2 pulgadas para cuartos.

Frijoles grandes: deje 1 pulgada de espacio libre para pintas y 1-1/4 pulgadas para cuartos.

Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Agregue agua hirviendo, dejando los mismos espacios de cabeza mencionados anteriormente. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Lima Beans in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Lima Beansina envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft 6,001–8,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	40 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	50	11	12	13	14

Recommended process time for Lima Beans in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Lima Beansina envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 0–1,000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	40 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	50	10	15

FRIJOLES, CHICLE E ITALIANO—PIEZAS

Verde y cera

Cantidad: Se necesita un promedio de 14 libras por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 9 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel pesa 30 libras y rinde de 12 a 20 cuartos, un promedio de 2 libras por litro.

Calidad: Seleccione vainas rellenas pero tiernas y crujientes. Retire y deseche las vainas enfermas y oxidadas.

Procedimiento: Lavar los frijoles y recortar las puntas. Déjelo entero o córtelo o córtelo en trozos de 1 pulgada.

Paquete caliente: cubrir con agua hirviendo; hervir 5 minutos. Llene los frascos calientes, dejando sin apretar un espacio libre de 1 pulgada.

Paquete crudo: llene bien los frascos calientes con frijoles crudos, dejando un espacio libre de 1 pulgada.

Agregue 1 cucharadita de sal de enlatado por litro al frasco, si lo desea. Agregue agua hirviendo, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Snap and Italian Beans in a dial gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Snap e Italian Beansina envasador de presión con manómetro

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time / Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft / 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft / 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft / 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft / 6,001–8,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	20 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	25	11	12	13	14

Recommended process time for Snap and Italian Beans in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Snap e Italian Beansina envasador de presión manométrica ponderada

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time / Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft / 0–1,000 pies	Above 1,000 ft / Arriba 1,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	20 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	25	10	15

REMOLACHAS: ENTERAS, EN CUBOS O EN REBANADAS

Cantidad: Se necesita un promedio de 21 libras (sin tapas) por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 13-1/2 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel (sin tapa) pesa 52 libras y rinde de 15 a 20 cuartos, un promedio de 3 libras por litro.

Calidad: Se prefieren las remolachas con un diámetro de 1 a 2 pulgadas para paquetes enteros. Las remolachas de más de 3 pulgadas de diámetro suelen ser broas.

Procedimiento: Recorte las puntas de las remolachas, dejando una pulgada de tallo y raíces para reducir el sangrado del color. Frote bien. Cubrir con agua hirviendo. Hierva hasta que la piel se desprenda fácilmente; Aproximadamente de 15 a 25 minutos dependiendo del tamaño. Deje enfriar, retire la piel y recorte los tallos y raíces. Deje las remolachas tiernas enteras. Corte las remolachas medianas o grandes en cubos o rodajas de 1/2 pulgada. Reduzca a la mitad o en cuartos rebanadas muy grandes. Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Llene los frascos calientes con remolacha caliente y agua caliente, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Beets in a dial gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para remolacha envasador de presión con manómetro

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time / Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft / 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft / 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft / 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft / 6,001–8,000 pies
Caliente	Pintas	30 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	35	11	12	13	14

Recommended process time for Beets in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para remolacha envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time / Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft / 0–1,000 pies	Above 1,000 ft / Arriba 1,000 pies
Caliente	Pintas	30 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	35	10	15

Machine Translated by Google

ZANAHORIAS, EN REBANADAS O EN DADOS

Cantidad: Se necesita un promedio de 17-1/2 libras (sin tapas) por carga de envasadora de 7 cuartos; Se necesita un promedio de 11 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel (sin tapa) pesa 50 libras y rinde entre 17 y 25 cuartos, un promedio de 2-1/2 libras por litro.

Calidad: Seleccione zanahorias pequeñas, preferiblemente de 1 a 1-1/4 pulgadas de diámetro. Las zanahorias más grandes suelen ser demasiado ásperas.

Procedimiento: Lavar, pelar y volver a lavar las zanahorias. Cortar o cortar en dados.

Paquete caliente: cubrir con agua hirviendo; llevar a ebullición y cocinar a fuego lento durante 5 minutos. Llene los frascos calientes, dejando 1 pulgada de espacio libre.

Paquete crudo: llene bien los frascos calientes con zanahorias crudas, dejando un espacio libre de 1 pulgada.

Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Agregue líquido de cocción caliente o agua, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Carrots in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para zanahorias en envasadora de presión con manómetro

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tarro Tamaño	Process Time / Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–2,000 ft	2,001–4,000 ft	4,001–6,000 ft	6,001–8,000 ft
Caliente y Crudo	Pintas	25 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	30	11	12	13	14

Recommended process time for Carrots in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para zanahorias en envasadora de presión de palanca ponderada

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tarro Tamaño	Process Time / Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–1,000 ft	Above 1,000 ft / Arriba 1,000 ft
Caliente y Crudo	Pintas	25 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	30	10	15

MAÍZ—ESTILO CREMA

Cantidad: Se necesita un promedio de 20 libras (en cáscaras) de maíz dulce por cada carga de 9 pintas de la envasadora. Un bushel pesa 35 libras y rinde de 12 a 20 pintas, un promedio de 2-1/4 libras por pinta.

Calidad: Seleccionar mazorcas que contengan granos ligeramente inmaduros o de calidad ideal para consumir frescas.

Procedimiento: Descascarar el maíz, quitar la seda y lavar las mazorcas. Blanquear las mazorcas durante 4 minutos en agua hirviendo. Corte la mazorca de maíz aproximadamente en el centro del grano. Quite el resto del maíz de las mazorcas con un cuchillo de mesa.

Machine Translated by Google

Paquete caliente: a cada litro de maíz y raspaduras, en una cacerola, agregue dos tazas de agua hirviendo. Calentar hasta que hierva. Agregue 1/2 cucharadita de sal a cada frasco, si lo desea. Llene el frasco de medio litro caliente con la mezcla de maíz caliente, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Cream Style Corn in a dial-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para Cream Style Corn in a envasador de presión con manómetro

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–2,000 ft	2,001–4,000 ft	4,001–6,000 ft	6,001–8,000 ft
Caliente	Pintas	85 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras

Recommended process time for Cream Style Corn in a weighted-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para Cream Style Corn in a envasador de presión ponderada

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–1,000 ft	Above 1,000 ft
Caliente	Pintas	85 minutos	10 libras	15 libras

MAÍZ: GRANO ENTERO

Cantidad: Se necesita un promedio de 31-1/2 libras (en cáscaras) de maíz dulce por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 20 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel pesa 35 libras y rinde de 6 a 11 cuartos, un promedio de 4-1/2 libras por litro.

Calidad: Seleccionar mazorcas que contengan granos ligeramente inmaduros o de calidad ideal para consumir frescas. El enlatado de algunas variedades más dulces o de granos demasiado inmaduros puede provocar que se oscurezcan. Enlate una pequeña cantidad, compruebe el color y el sabor antes de enlatar grandes cantidades.

Procedimiento: Descascar el maíz, quitarle la seda y lavar. Blanquear 3 minutos en agua hirviendo. Corte la mazorca de maíz a aproximadamente 3/4 de la profundidad del grano.

Precaución: No raspe la mazorca.

Paquete caliente: a cada litro limpio de granos en una cacerola, agregue 1 taza de agua caliente, caliente hasta que hierva y cocine a fuego lento durante 5 minutos. Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Llene los frascos calientes con maíz y líquido de cocción, dejando un espacio libre de 1 pulgada.

Paquete crudo: llene los frascos calientes con granos crudos, dejando un espacio libre de 1 pulgada. No agite ni presione hacia abajo. Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea.

Agregue agua hirviendo, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Whole Kernel Corn in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Whole Kernel Corn en un envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft 6,001–8,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	55 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	85	11	12	13	14

Recommended process time for Whole Kernel Corn in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Whole Kernel Corn en un envasador de presión de palanca ponderado

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 0–1,000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	55 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	85	10	15

VERDURAS MIXTAS

6 tazas de zanahorias rebanadas

6 tazas de maíz dulce, cortado en grano entero

6 tazas de judías verdes cortadas

6 tazas de habas sin cáscara

4 tazas de tomates enteros o triturados

4 tazas de calabacín cortado en cubitos

Rendimiento: 7 cuartos

Mezcla opcional: puede cambiar las proporciones sugeridas o sustituirlas por otras verduras favoritas, excepto verduras de hojas verdes, frijoles secos, maíz estilo crema, calabaza y batatas.

Procedimiento: Excepto los calabacines, lava y prepara las verduras como se describió anteriormente para cada verdura. Lave, corte y corte en rodajas o cubos los calabacines; combine todas las verduras en una olla o tetera grande y agregue suficiente agua para cubrir los trozos. Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Hierva durante 5 minutos y llene los frascos calientes con los trozos calientes y el líquido, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Mixed Vegetables in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para vegetales mixtos en envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 0–2000 pies	2,001–4,000 ft 2001–4000 pies	4,001–6,000 ft 4001–6000 pies	6,001–8,000 ft 6001–8000 pies
Caliente	Pintas	75 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	90	11	12	13	14

Recommended process time for Mixed Vegetables in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para verduras mixtas en envasador de presión manométrica ponderada

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 0–1000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1000 pies
Caliente	Pintas	75 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	90	10	15

SETAS: ENTERAS O EN RODAJAS

Cantidad: Se necesita un promedio de 14-1/2 libras por carga de 9 pintas en la envasadora; Se necesita un promedio de 7-1/2 libras por carga de 9 medias pintas en la envasadora, un promedio de 2 libras por pinta.

Calidad: Seleccione sólo hongos domésticos de colores brillantes, de tamaño pequeño a mediano, con tallos cortos, velos apretados (tapas sin abrir) y sin decoloración. Precaución: No conviene setas silvestres.

Procedimiento: Recortar tallos y partes descoloridas. Remojar en agua fría durante 10 minutos para eliminar la suciedad. Lavar con agua limpia. Deje los champiñones pequeños enteros; cortar los grandes. Cubrir con agua en una cacerola y hervir 5 minutos. Llene los frascos calientes con champiñones calientes, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Agregue 1/2 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Para obtener un mejor color, agregue 1/8 de cucharadita de ácido ascórbico en polvo o una tableta de 500 miligramos de vitamina C. Agregue agua fresca y caliente, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Mushrooms in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para las setas en envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 0–2000 pies	2,001–4,000 ft 2001–4000 pies	4,001–6,000 ft 4001–6000 pies	6,001–8,000 ft 6001–8000 pies
Caliente	Medias pintas o Pintas	45 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras

Recommended process time for Mushrooms in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para hongos en envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 0–1000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1000 pies
Caliente	Medias pintas o Pintas	45 minutos	10 libras	15 libras

Machine Translated by Google

OKRA

Cantidad: Se necesita un promedio de 11 libras por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 7 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel pesa 26 libras y rinde de 16 a 18 cuartos, un promedio de 1-1/2 libra por litro.

Calidad: Seleccione vainas jóvenes y tiernas. Retire y deseche las vainas enfermas y con manchas de óxido.

Procedimiento: Lavar las vainas y recortar las puntas. Déjelo entero o córtelo en trozos de 1 pulgada. Cubrir con agua caliente en una cacerola, hervir 2 minutos y escurrir. Llene los frascos calientes con okra caliente y el líquido de cocción, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida.
Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Okra in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Okra en a envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft 6,001–8,000 pies
Caliente	Pintas	25 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	40	11	12	13	14

Recommended process time for Okra in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Okra en a envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 0–1,000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1,000 pies
Caliente	Pintas	25 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	40	10	15

GUISANTES, VERDES O INGLESES, SIN CÁSCARA

Se recomienda congelar las vainas comestibles chinas y de azúcar para obtener la mejor calidad.

Cantidad: Se necesita un promedio de 31-1/2 libras (en vainas) por carga de envasadora de 7 cuartos; Se necesita un promedio de 20 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel pesa 30 libras y rinde de 5 a 10 cuartos, un promedio de 4-1/2 libras por litro.

Calidad: Seleccione vainas llenas que contengan semillas jóvenes, tiernas y dulces. Deseche las vainas enfermas.

Procedimiento: Pelar y lavar los guisantes. Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea.

Paquete caliente: cúbralo con agua hirviendo. Llevar a ebullición en una cacerola y dejar hervir durante 2 minutos. Llene los frascos calientes sin apretar con guisantes calientes y agregue el líquido de cocción, dejando un espacio libre de 1 pulgada.

Paquete crudo: llene los frascos calientes con guisantes crudos, agregue agua hirviendo y deje un espacio libre de 1 pulgada. No agite ni presione los guisantes.

Machine Translated by Google

Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Peas, Green or English in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para guisantes, verdes o ingleses envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–2,000 ft 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft 6,001–8,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas o Cuartos	40 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras

Recommended process time for Peas, Green or English in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para guisantes, verdes o ingleses envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–1,000 ft 0–1,000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas o Cuartos	40 minutos	10 libras	15 libras

PIMIENTOS

Hot or sweet, including chiles, jalapeño, and pimiento

Cantidad: Se necesita un promedio de 9 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel pesa 25 libras y rinde de 20 a 30 pintas, un promedio de 1 libra por pinta.

Calidad: Seleccione pimientos amarillos, verdes o rojos rms. No utilice pimientos blandos o enfermos.

Procedimiento: Selecciona tu(s) pimiento(s) favorito(s). Precaución: si elige pimientos picantes, use guantes de plástico o goma y no se toque la cara mientras manipula o corta los pimientos picantes. Si no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos. Los pimientos pequeños se pueden dejar enteros. Los pimientos grandes se pueden cortar en cuartos. Retire los corazones y las semillas. Haga dos o cuatro cortes en cada pimiento y blanquee en agua hirviendo o ampolle la piel usando uno de estos dos métodos:

Método al horno o a la parrilla para formar ampollas en la piel : coloque los pimientos en un horno caliente (400 °F) o en la parrilla durante 6 a 8 minutos hasta que la piel se ampolle.

Método de estufa para ampollar la piel : cubra el quemador caliente, ya sea de gas o eléctrico, con una malla de alambre gruesa. Coloque los pimientos en el fuego durante varios minutos hasta que la piel se ampolle.

Después de ampollar la piel, coloque los pimientos en una sartén y cúbralos con un paño húmedo. (Esto hará que pelar los pimientos sea más fácil). Déjelos enfriar durante varios minutos; pelar las pieles. Aplana los pimientos enteros. Agregue 1/2 cucharadita de sal a cada frasco de medio litro, si lo desea. Llene los frascos calientes sin apretar con pimientos y agregue agua hirviendo, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Peppers in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Peppersina envasador de presión con manómetro

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–2,000 ft	2,001–4,000 ft	4,001–6,000 ft	6,001–8,000 ft
Caliente	Medias pintas o Pintas	35 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras

Recommended process time for Peppers in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Peppersina envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–1,000 ft	Above 1,000 ft
Caliente	Medias pintas o Pintas	35 minutos	10 libras	15 libras

PATATAS DULCES, EN TROZOS O ENTERAS

No se recomienda envasar batatas en seco.

Cantidad: Se necesita un promedio de 17-1/2 libras por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 11 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel pesa 50 libras y rinde entre 17 y 25 cuartos, un promedio de 2-1/2 libras por litro.

Calidad: Elija patatas de tamaño pequeño a mediano. Deberían ser maduros y no demasiado brous. Puede dentro de 1 a 2 meses después de la cosecha.

Procedimiento: Lave las papas y hierva o cocine al vapor hasta que estén parcialmente blandas (de 15 a 20 minutos). Quitar las pieles. Corte las papas medianas, si es necesario, para que los trozos tengan un tamaño uniforme. Precaución: No triture ni haga puré en trozos. Llene los frascos calientes, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Cubra con su elección de agua hirviendo o almíbar (consulte la página 2-5), dejando un espacio superior de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Sweet Potatoes in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para la batata envasador de presión con manómetro

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–2,000 ft	2,001–4,000 ft	4,001–6,000 ft	6,001–8,000 ft
Caliente	Pintas	65 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	90	11	12	13	14

Recommended process time for Sweet Potatoes in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para la batata envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–1,000 ft	Above 1,000 ft
Caliente	Pintas	65 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	90	10	15

Machine Translated by Google

PATATAS, BLANCAS, EN CUBOS O ENTERAS

Cantidad: Se necesita un promedio de 20 libras por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 13 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Una bolsa pesa 50 libras y rinde entre 18 y 22 cuartos, un promedio de 2-1/2 a 3 libras por litro.

Calidad: Seleccione papas maduras de tamaño pequeño a mediano y de calidad ideal para cocinar. Los tubérculos almacenados a menos de 45°F pueden decolorarse cuando se enlatan. Elija papas de 1 a 2 pulgadas de diámetro si las va a empacar enteras.

Procedimiento: Lavar y pelar las patatas. Colóquelo en una solución de ácido ascórbico para evitar que se oscurezca (consulte las páginas 1-11). Si lo desea, córtelo en cubos de 1/2 pulgada. Drenar. Cocer 2 minutos en agua hirviendo y escurrir nuevamente. Para patatas enteras, hervir 10 minutos y escurrir. Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Llene los frascos calientes con papas calientes y agua caliente, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for White Potatoes in a dial-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para papas blancas envasadas en un recipiente con manómetro

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–2,000 ft	2,001–4,000 ft	4,001–6,000 ft	6,001–8,000 ft
Caliente	Pintas	35 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	40	11	12	13	14

Recommended process time for White Potatoes in a weighted-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para patatas blancas envasadas en un recipiente con manómetro

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–1,000 ft	Above 1,000 ft
Caliente	Pintas	35 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	40	10	15

Machine Translated by Google

CALABAZAS Y CALABAZAS DE INVIERNO—EN CUBOS

Cantidad: Se necesita un promedio de 16 libras por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 10 libras por carga de 9 pintas en la envasadora, un promedio de 2-1/4 libras por cuarto.

Calidad: Las calabazas y los zapallos deben tener una corteza dura y una pulpa madura y sin hilos de calidad ideal para cocinar frescos. Las calabazas de tamaño pequeño (variedades de azúcar o de pastel) son mejores productos.

Procedimiento: Lavar, quitar las semillas, cortar en rodajas de 1 pulgada de ancho y pelar. Corte la carne en cubos de 1 pulgada. Hervir 2 minutos en agua. Precaución: No triture ni haga puré. Llene los frascos calientes con cubos y líquido de cocción, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Para hacer pasteles, escurra los frascos y cuele o tamice los cubos en el momento de la preparación.

Recommended process time for Pumpkin and Winter Squash in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para calabaza y calabaza de invierno envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tarro Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 0–2000 pies	2,001–4,000 ft 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft 6,001–8,000 pies
Caliente	Pintas	55 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	90	11	12	13	14

Recommended process time for Pumpkin and Winter Squash in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para calabaza y calabaza de invierno envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tarro Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 0–1000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1,000 pies
Caliente	Pintas	55 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	90	10	15

SOPAS

Verduras, frijoles o guisantes secos, carne, aves o mariscos

Precaución: No agregue fideos u otras pastas, arroz, crema, leche u otros agentes espesantes a las sopas enlatadas caseras. Si se utilizan frijoles o guisantes secos, primero se deben rehidratar por completo.

Procedimiento: Seleccionar, lavar y preparar verduras, carnes y mariscos como se describe para los alimentos específicos. Cubra la carne con agua y cocine hasta que esté tierna. Enfriar la carne y quitarle los huesos. Cocine las verduras.
Por cada taza de frijoles o guisantes secos, agregue 3 tazas de agua, hierva 2 minutos, retire del fuego, remoje 1 hora y caliente hasta que hierva.

Escurrir todos los alimentos y combinarlos con caldo de carne, tomates o agua hasta cubrirlos. Hervir 5 minutos.
Precaución: No espese. Sal al gusto, si lo deseas.

Machine Translated by Google

Llene los frascos calientes sólo hasta la mitad con la mezcla de sólidos. Agregue y cubra con el líquido restante, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Soups in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para sopas en un envasadora a presión con indicador de cuadrante

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–2,000 ft	2,001–4,000 ft	4,001–6,000 ft	6,001–8,000 ft
Caliente	Pintas	60*min	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	75*	11	12	13	14

*Precaución: Procese 100 minutos si la sopa contiene mariscos.

Recommended process time for Soups in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para sopas envasadas en presión manométrica ponderada

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–1,000 ft	Above 1,000 ft
Caliente	Pintas	60*min	10 libras	15 libras
	Cuartos	75*	10	15

*Precaución: Procese 100 minutos si la sopa contiene mariscos.

ESPINACAS Y OTRAS VERDURAS

Cantidad: Se necesita un promedio de 28 libras por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 18 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel pesa 18 libras y rinde de 3 a 9 cuartos, un promedio de 4 libras por litro.

Calidad: Sólo se pueden consumir verduras recién cosechadas. Deseche las hojas marchitas, descoloridas, enfermas o dañadas por insectos. Las hojas deben ser tiernas y de color atractivo.

Procedimiento: Lave sólo pequeñas cantidades de verduras a la vez. Drene el agua y continúe enjuagando hasta que el agua esté clara y libre de arena. Corta los tallos y las nervaduras centrales duros. Coloque 1 libra de verduras a la vez en una bolsa de estopilla o en una canasta escaldadora y cocine al vapor de 3 a 5 minutos o hasta que se ablanden bien. Agregue 1/2 cucharadita de sal a cada frasco de un cuarto de galón, si lo desea. Llene los frascos calientes sin apretar con verduras y agregue agua hirviendo, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Spinach and Other Greens in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para espinacas y otras verduras verdes envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo del paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 2,000 pies	2,001–4,000 ft 4,000 pies	4,001–6,000 ft 6,000 pies	6,001–8,000 ft 8,000 pies
Caliente	Pintas	70 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	90	11	12	13	14

Recommended process time for Spinach and Other Greens in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para espinacas y otras verduras verdes envasador de presión manométrica ponderada

Style of Pack Estilo del paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 1,000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1,000 pies
Caliente	Pintas	70 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	90	10	15

CALABAZA DE INVIERNO - EN CUBOS

Prepare y procese según las instrucciones de “Calabaza” (consulte la página 4-18).

SUCCOTASH

15 libras de maíz dulce sin cáscara o 3 cuartos de grano entero cortado
14 libras de habas verdes maduras de vaina o 4 cuartos de limas sin cáscara
2 cuartos de tomate triturado o entero (opcional)

Rendimiento: 7 cuartos

Procedimiento: Lave y prepare los productos frescos como se describió anteriormente para vegetales específicos.

Paquete caliente: combine todas las verduras preparadas en una tetera grande con suficiente agua para cubrir los trozos. Agregue 1 cucharadita de sal a cada frasco de un cuarto de galón caliente, si lo desea. Hierva el succotash suavemente durante 5 minutos y llene los frascos calientes con los trozos y el líquido de cocción, dejando un espacio libre de 1 pulgada.

Paquete crudo: llene los frascos calientes con partes iguales de todas las verduras preparadas, dejando un espacio libre de 1 pulgada. No agite ni presione las piezas. Agregue 1 cucharadita de sal a cada frasco de un cuarto de galón, si lo desea. Agregue agua hirviendo, dejando un espacio libre de 1 pulgada.

Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Succotash in a dial-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para Succotashina envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft 6,001–8,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	60 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	85	11	12	13	14

Recommended process time for Succotash in a weighted-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para Succotashina envasador de presión manométrica ponderada

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 0–1,000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	60 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	85	10	15

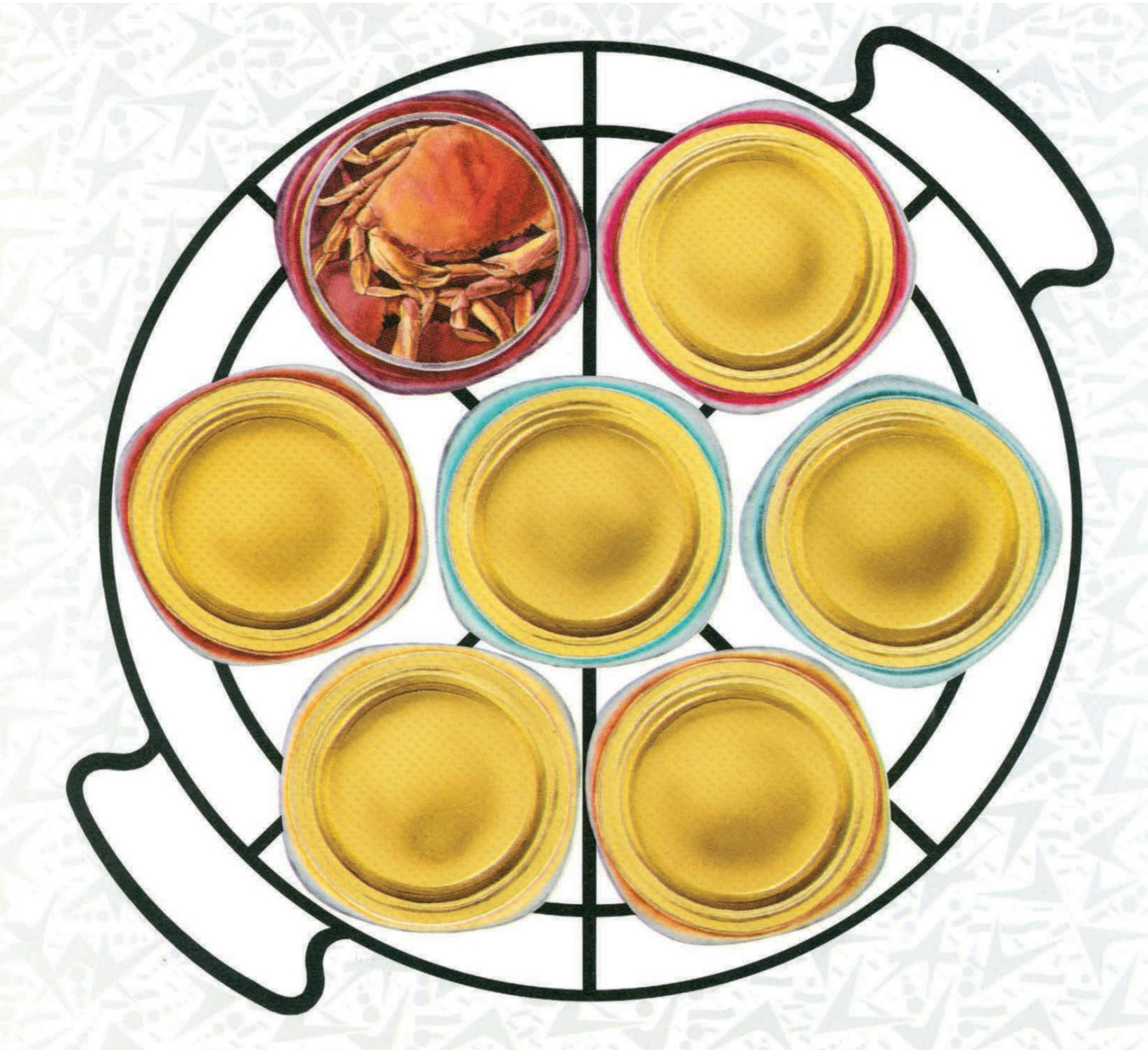
Machine Translated by Google

Guía completa de
conservas caseras

Guía 5
Preparar y enlatar Aves, Carnes Rojas y mariscos

United States Department of Agriculture

National Institute of Food and Agriculture



Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Guía 5
Preparar y enlatar aves, carnes rojas y mariscos

Tabla de contenido

Sección ....Página

Pollo o conejo ....5-5 Carne molida

o picada ....5-6 Tiras, cubos , o trozos de

carne ....5-6 Caldo de carne

(caldo) ....5-7 Chile con

carne 5-8

Almejas 5-9

Carne de cangrejo real y Dungeness ....5-9 Pescado

en tarros de medio litro .... 5-10 Pescado

en frascos de un cuarto 5-11

Ostras..... 5-12

Pescado ahumado 5-13

Atún 5-14

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

POLLO O CONEJO

Procedimiento: Elegir animales sanos, recién sacrificados y faenados. Los pollos grandes son más sabrosos que los fritos. El pollo aderezado se debe enfriar de 6 a 12 horas antes de enlatarlo. Los conejos aliñados deben remojarse durante 1 hora en agua que contenga 1 cucharada de sal por litro y luego enjuagarse. Retire el exceso de grasa. Cortar el pollo o el conejo en tamaños adecuados para enlatar. Lata con o sin huesos. Se prefiere el paquete caliente para obtener la mejor cobertura y calidad del líquido durante el almacenamiento. La grasa y los jugos naturales de ave no suelen ser suficientes para cubrir la carne cruda.

Envasado caliente: hierva, cocine al vapor o hornee la carne hasta que esté cocida aproximadamente dos tercios. Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Llene los frascos calientes con trozos y caldo caliente, dejando un espacio libre de 1-1/4 de pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario.

Paquete crudo: agregue 1 cucharadita de sal por litro, si lo desea. Llene los frascos calientes sin apretar con trozos de carne cruda, dejando un espacio libre de 1-1/4 pulgadas. No agregue líquido.

Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Chicken or Rabbit in a dial gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para pollo o rabbitina envasador de presión con manómetro

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tarro Tamaño	Process Time / Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–2,000 ft / 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft / 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft / 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft / 6,001–8,000 pies
Without Bones: / Sin huesos:						
Caliente y Crudo	Pintas	75 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	90	11	12	13	14
With Bones: / Con huesos:						
Caliente y Crudo	Pintas	65 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	75	11	12	13	14

Recommended process time for Chicken or Rabbit in a weighted gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para pollo o rabbitina envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tarro Tamaño	Process Time / Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–1,000 ft / 0–1,000 pies	Above 1,000 ft / Arriba 1,000 pies
Without Bones: / Sin huesos:				
Caliente y Crudo	Pintas	75 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	90	10	15
With Bones: / Con huesos:				
Caliente y Crudo	Pintas	65 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	75	10	15

Machine Translated by Google

CARNE MOLIDA O PICADA

Oso, ternera, cordero, cerdo, salchichas, ternera, venado

Procedimiento: Elija carne fresca y refrigerada. Con el venado, agregue una parte de grasa de cerdo de alta calidad a tres o cuatro partes de venado antes de molerlo. Utilice salchichas recién hechas, sazonadas con sal y pimienta de cayena (la salvia puede provocar un sabor amargo). Forme hamburguesas o bolas con la carne picada o corte la salchicha enfundada en trozos de 3 a 4 pulgadas. Cocine hasta que esté ligeramente dorado. La carne molida se puede saltear sin darle forma. Retire el exceso de grasa. Llene los frascos calientes con trozos. Agregue caldo de carne hirviendo, jugo de tomate o agua, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Agregue 1 cucharadita de sal por litro a los frascos, si lo desea. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Ground or Chopped Meat in a dial-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para carne molida o picada envasador de presión con manómetro

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time / Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–2,000 ft / 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft / 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft / 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft / 6,001–8,000 pies
Caliente	Pintas	75 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	90	11	12	13	14

Recommended process time for Ground or Chopped Meat in a weighted-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para carne molida o picada envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time / Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–1,000 ft / 0–1,000 pies	Above 1,000 ft / Arriba 1,000 pies
Caliente	Pintas	75 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	90	10	15

TIRAS, CUBOS O TROZOS DE CARNE

Oso, ternera, cordero, cerdo, ternera, venado

Procedimiento: Elija carne refrigerada de alta calidad. Retire el exceso de grasa. Remoje las carnes silvestres de sabor fuerte durante 1 hora en agua con salmuera que contenga 1 cucharada de sal por litro. Enjuagar. Retire los huesos grandes. Se prefiere el paquete caliente para obtener la mejor cobertura y calidad del líquido durante el almacenamiento. La cantidad natural de grasa y jugos en los cortes de carne más magros de hoy en día generalmente no es suficiente para cubrir la mayor parte de la carne en paquetes crudos.

Paquete caliente: precocine la carne hasta que esté cocida, asándola, guisándola o dorándola en una pequeña cantidad de grasa. Agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Llene los frascos calientes con trozos y agregue caldo hirviendo, grasa de carne, agua o jugo de tomate (especialmente con caza silvestre), dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario.

Paquete crudo: agregue 1 cucharadita de sal por litro al frasco, si lo desea. Llene los frascos calientes con trozos de carne cruda, dejando un espacio libre de 1 pulgada. No agregue líquido.

Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Strips, Cubes, or Chunks of Meat in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para tiras, cubos o trozos de carne, envasador de presión con manómetro

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time / Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft / 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft / 2,000–4,000 pies	4,001–6,000 ft / 4,000–6,000 pies	6,001–8,000 ft / 6,000–8,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	75 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	90	11	12	13	14

Recommended process time for Strips, Cubes, or Chunks of Meat in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para tiras, cubos o trozos de carne, envasador de presión de calibre ponderado

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time / Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft / 0–1,000 pies	Above 1,000 ft / Arriba 1,000 pies
Caliente y Crudo	Pintas	75 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	90	10	15

CALDO DE CARNE (CALDO)

Carne de res: Carne de res: corte o parta huesos de res frescos recortados (sin carne) para mejorar la extracción del sabor. Enjuague los huesos y colóquelos en una olla grande; cúbralos con agua. Coloque la tapa sobre la olla y cocine a fuego lento de 3 a 4 horas. Retire los huesos y enfríe el caldo; Quite el exceso de grasa y deséchelo. Si lo desea, retire cualquier pequeña cantidad de trozos de carne que aún estén adheridos a los huesos y agréguelos nuevamente al caldo. Vuelva a calentar el caldo hasta que hierva y llene los frascos, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Pollo o pavo: Coloque los huesos grandes de la canal (sin la carne) en una olla grande. Agregue suficiente agua para cubrir los huesos. Tape la olla y cocine a fuego lento de 30 a 45 minutos o hasta que los restos de carne de los huesos se desprendan fácilmente. Retire los huesos, enfríe el caldo y deseche el exceso de grasa. Si lo desea, retire cualquier pequeña cantidad de restos de carne que aún estén adheridos a los huesos y agréguelos nuevamente al caldo.
Vuelva a calentar el caldo hasta que hierva y llene los frascos, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Meat Stock in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Meat Stock en envasador de presión con manómetro

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time / Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft / 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft / 2,000–4,000 pies	4,001–6,000 ft / 4,000–6,000 pies	6,001–8,000 ft / 6,000–8,000 pies
Caliente	Pintas	20 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Cuartos	25	11	12	13	14

Recommended process time for Meat Stock in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para el stock de carne envasador de presión manométrica ponderada

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time / Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft / 0–1,000 pies	Above 1,000 ft / Arriba 1,000 pies
Caliente	Pintas	20 minutos	10 libras	15 libras
	Cuartos	25	10	15

Machine Translated by Google

CHILE CON CARNE

3 tazas de frijoles pintos o rojos secos

5-1/2 tazas de agua

5 cucharaditas de sal (separada)

3 libras de carne molida

1-1/2 tazas de cebolla picada

1 taza de pimientos picados de tu elección (opcional)

1 cucharadita de pimienta negra

3 a 6 cucharadas de chile en polvo

2 cuartos de tomates triturados o enteros

Rendimiento: 9 pintas

Procedimiento: Lave bien los frijoles y colóquelos en un recipiente de 2 cuartos. cacerola. Agregue agua fría hasta un nivel de 2 a 3 pulgadas por encima de los frijoles y déjelos en remojo de 12 a 18 horas. Escurrir y desechar el agua. Combine los frijoles con 5-1/2 tazas de agua dulce y 2 cucharaditas de sal. Llevar a ebullición. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 30 minutos. Escurrir y desechar el agua. Dore la carne molida, las cebollas picadas y los pimientos (si lo desea) en una sartén. Escurra la grasa y agregue 3 cucharaditas de sal, pimienta, chile en polvo, tomates y frijoles cocidos escurridos. Cocine a fuego lento durante 5 minutos. Precaución: No espese. Llene los frascos calientes, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Chile Con Carne in a dial-gauge pressure canner

Recommended process time for Chile Con Carne in a envasador de presión con manómetro

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–2,000 ft	2,001–4,000 ft	4,001–6,000 ft	6,001–8,000 ft
Caliente	Pintas	75 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras

Recommended process time for Chile Con Carne in a weighted-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para Chile Con Carne en envasador de presión ponderada

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of 0–1,000 ft	Above 1,000 ft
Caliente	Pintas	75 minutos	10 libras	15 libras

Machine Translated by Google

ALMEJAS

Entera o picada

Procedimiento: Mantenga las almejas vivas en hielo hasta que estén listas para enlatarse. Frote bien las conchas y enjuáguelas, cocínelas al vapor durante 5 minutos y ábralas. Retire la carne de las almejas. Recoge y guarda el jugo de almejas. Lave la carne de almeja en agua que contenga 1 cucharadita de sal por litro. Enjuague y cubra la carne de almeja con agua hirviendo que contenga 2 cucharadas de jugo de limón o 1/2 cucharadita de ácido cítrico por galón. Hervir 2 minutos y escurrir.
Para hacer almejas picadas, muela las almejas con una picadora de carne o un procesador de alimentos. Llene los frascos calientes sin apretar con trozos y agregue jugo de almejas caliente y agua hirviendo si es necesario, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Clams in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Clamsina envasador de presión con manómetro

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño	Process Time / Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft / 2,000 pies	2,001–4,000 ft / 4,000 pies	4,001–6,000 ft / 6,000 pies	6,001–8,000 ft / 8,000 pies
Caliente	Medias pintas	60 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Pintas	70	11	12	13	14

Recommended process time for Clams in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Clamsina envasador de presión manométrica ponderada

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño	Process Time / Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft / 1,000 pies	Above 1,000 ft / 1,000 pies
Caliente	Medias pintas 60min		10 libras	15 libras
	Pintas	70	10	15

CARNE DE CANGREJO REY Y DUNGENESS

Se recomienda congelar la carne de cangrejo azul en lugar de enlatarla para obtener la mejor calidad.
La carne de cangrejo enlatada según el siguiente procedimiento puede tener un sabor claramente ácido y la congelación es el método de conservación preferido en este momento.

Procedimiento: Mantenga los cangrejos vivos en hielo hasta que estén listos para enlatar. Lave bien los cangrejos, utilizando varios cambios de agua fría. Cocine los cangrejos a fuego lento durante 20 minutos en agua que contenga una taza de jugo de limón y 2 cucharadas de sal (o hasta 1 taza de sal, si lo desea) por galón. Enfriar en agua fría, escurrir, quitar la cáscara y luego retirar la carne del cuerpo y las garras. Remoje la carne durante 2 minutos en agua fría que contenga 2 tazas de jugo de limón o 4 tazas de vinagre blanco y 2 cucharadas de sal (o hasta 1 taza de sal, si lo desea) por galón. Escurrir y exprimir la carne de cangrejo para eliminar el exceso de humedad. Llene los frascos de media pinta calientes con 6 onzas de carne de cangrejo y los frascos de medio litro con 12 onzas, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Agregue 1/2 cucharadita de ácido cítrico o 2 cucharadas de jugo de limón a cada frasco de media pinta, o 1 cucharadita de ácido cítrico o 4 cucharadas de jugo de limón por frasco de medio litro. Cubra con agua hirviendo, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for King and Dungeness Crab Meat in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para la carne de cangrejo King y Dungeness envasador de presión con manómetro

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tarro	Process Time / Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–2,000 ft / 0–2000 pies	2,001–4,000 ft / 2001–4000 pies	4,001–6,000 ft / 4001–6,000 pies	6,001–8,000 ft / 6001–8,000 pies
Ver arriba	Medias pintas	70 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras
	Pintas	80	11	12	13	14

Recommended process time for King and Dungeness Crab Meat in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para la carne de cangrejo King y Dungeness envasador de presión manométrica ponderada

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tarro	Process Time / Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of / Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–1,000 ft / 0–1000 pies	Above 1,000 ft / Arriba de 1,000 pies
Ver arriba	Medias pintas 70min		10 libras	15 libras
	Pintas	80	10	15

PESCADO en tarros de pinta

Azul, caballa, salmón, trucha arcoíris, trucha y otros pescados grasos excepto el atún

Precaución: Sangrar y eviscerar los peces inmediatamente después de capturarlos, nunca más de 2 horas después de su captura. Mantenga el pescado limpio en hielo hasta que esté listo para enlatar.

Nota: A veces se forman cristales de estruvita o fosfato de magnesio y amonio en el salmón enlatado. No hay forma de que la envasadora casera evite que se formen estos cristales, pero generalmente se disuelven cuando se calientan y son seguros para comer.

Procedimiento: Si el pescado está congelado, descongélelo en el refrigerador antes de enlatarlo. Enjuague el pescado en agua fría. Puedes agregar vinagre al agua (2 cucharadas por litro) para ayudar a eliminar la baba. Retire la cabeza, la cola, las pezones y las escamas; no es necesario quitar la piel. Puedes dejar los huesos en la mayoría del pescado porque se vuelven muy blandos y son una buena fuente de calcio. Para el fletán, quítele la cabeza, la cola, la nuca, la piel y las espinas. Lavar y eliminar toda la sangre. Refrigere todo el pescado hasta que esté listo para envasarlo en frascos.

Divida el pescado a lo largo, si lo desea. Corte el pescado limpio en trozos de 3-1/2 pulgadas. Si se ha dejado la piel en el pescado, empaquete la piel del pescado para obtener una apariencia más agradable o la piel hacia adentro para facilitar la limpieza del frasco. Llene los frascos de pinta calientes, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Agregue 1 cucharadita de sal por litro, si lo desea. No agregue líquidos. Limpie con cuidado los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y húmeda; limpie con una toalla de papel seca para eliminar el aceite de pescado. Ajuste las tapas y procese. El pescado en frascos de media pinta o de 12 onzas se procesaría durante el mismo tiempo que los frascos de una pinta.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Fish in Pint Jars in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Fish in Pint Jars en un envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 0–2000 pies	2,001–4,000 ft 2001–4000 pies	4,001–6,000 ft 4001–6000 pies	6,001–8,000 ft 6001–8000 pies
Crudo	Pintas	100 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras

Recommended process time for Fish in Pint Jars in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Fish in Pint Jars en un envasador de presión manométrica ponderada

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time Tiempo de proceso	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 0–1000 pies	Above 1,000 ft Arriba de 1000 pies
Crudo	Pintas	100 minutos	10 libras	15 libras

PESCADO en frascos de un cuarto de galón

Azul, caballa, salmón, trucha arcoíris, trucha y otros pescados grasos excepto el atún

Nota: A veces se forman cristales de estruvita o fosfato de magnesio y amonio en el salmón enlatado. No hay forma de que la envasadora casera evite que se formen estos cristales, pero generalmente se disuelven cuando se calientan y son seguros para comer.

Precaución: Sangrar y eviscerar los peces inmediatamente después de capturarlos, nunca más de 2 horas después de su captura. Mantenga el pescado limpio en hielo hasta que esté listo para enlatar.

Procedimiento: Si el pescado está congelado, descongélelo en el refrigerador antes de enlatarlo. Enjuague el pescado en agua fría. Puedes agregar vinagre al agua (2 cucharadas por litro) para ayudar a eliminar la baba. Retire la cabeza, la cola, las pezones y las escamas; no es necesario quitar la piel. Puedes dejar los huesos en la mayoría del pescado porque se vuelven muy blandos y son una buena fuente de calcio.
Para el fletán, quítele la cabeza, la cola, la nuca, la piel y las espinas. Lavar y eliminar toda la sangre. Refrigere todo el pescado hasta que esté listo para envasarlo en frascos.

Corta el pescado en trozos del tamaño de un frasco o en trozos de cualquier tamaño. Se recomienda el frasco tipo albañil de lados rectos de un cuarto de galón. Si se ha dejado la piel en el pescado, empaquete la piel hacia afuera para una apariencia más agradable o con la piel hacia adentro para facilitar la limpieza del frasco. Empaque firmemente en frascos de un cuarto de galón calientes, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Si lo desea, pase un cuchillo de plástico por el interior del frasco para alinear el producto; esto permite un embalaje firme del pescado.

Para la mayoría de los pescados, no es necesario agregar líquido, sal ni especias, aunque se pueden agregar condimentos o sal para darle sabor (1 a 2 cucharaditas de sal por litro, o la cantidad deseada).

Para el fletán, agregue hasta 4 cucharadas de aceite vegetal o de oliva por frasco de un cuarto de galón si lo desea.
El producto enlatado parecerá más húmedo. Sin embargo, el aceite aumentará el valor calórico del pescado.

Limpie con cuidado los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y húmeda; limpie con una toalla de papel seca para eliminar el aceite de pescado. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Cambio de procesamiento para frascos de un cuarto: Las instrucciones para operar la envasadora a presión durante el procesamiento de frascos de un cuarto son diferentes a las del procesamiento de frascos de una pinta, así que lea atentamente lo siguiente. Es fundamental para la seguridad del producto que se sigan exactamente las instrucciones de procesamiento. Cuando esté listo para procesar sus frascos de pescado, agregue 3 cuartos de agua a la olla a presión. Coloque la rejilla en el fondo de la olla y coloque los frascos cerrados sobre la rejilla. Ajuste firmemente la tapa de la envasadora, pero no cierre la ventilación de la tapa. Calienta la olla a temperatura alta durante 20 minutos. Si sale vapor por el respiradero abierto en un flujo constante al cabo de 20 minutos, déjelo escapar durante 10 minutos más. Si el vapor no sale por el respiradero abierto en un flujo constante al cabo de 20 minutos, siga calentando la envasadora hasta que lo haga. Luego, deje que el vapor escape durante 10 minutos más para ventilar la envasadora. Este paso elimina el aire del interior de la envasadora para que la temperatura sea la misma en toda la envasadora. El tiempo total que lleva calentar y ventilar la envasadora nunca debe ser inferior a 30 minutos. El tiempo total puede ser más de 30 minutos si tiene frascos muy apretados, pescado frío o envasadoras de mayor tamaño. Por razones de seguridad, debes tener 160 minutos completos e ininterrumpidos (2 horas y 40 minutos) a la presión mínima requerida para tu altitud. Anota la hora de inicio del proceso y la hora en la que finalizará el proceso.

Recommended process time for Fish in Quart Jars in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Fishin Quart Jarsina envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft 6,001–8,000 pies
Crudo	Cuartos	160min	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras

Recommended process time for Fish in Quart Jars in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para Fishin Quart Jarsina envasador de presión manométrica ponderada

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 0–1,000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1,000 pies
Crudo	Cuartos	160min	10 libras	15 libras

OSTRAS

Procedimiento: Mantenga las ostras vivas en hielo hasta que estén listas para enlatarse. Lavar las conchas. Calienta de 5 a 7 minutos en horno precalentado a 400°F. Enfriar el briey en agua helada. Escurrir, abrir la cáscara y retirar la carne. Lave la carne en agua que contenga 1/2 taza de sal por galón. Drenar. Agregue 1/2 cucharadita de sal a cada litro, si lo desea. Llene los frascos calientes de media pinta o pinta con ostras escurridas y cúbralos con agua hirviendo, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Oysters in a dial-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para ostras en envasadora de presión con manómetro

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de			
			0–2,000 ft	2,001–4,000 ft	4,001–6,000 ft	6,001–8,000 ft
Ver arriba	Medias pintas o Pintas	75 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras

Recommended process time for Oysters in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para ostras en envasadora de presión ponderada

Style of Pack	Jar Size	Process Time	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft	Above 1,000 ft
Ver arriba	Medias pintas o Pintas	75 minutos	10 libras	15 libras

PESCADO AHUMADO

Salmón, pescado de roca y atsh (lenguado, bacalao, pez pescado) y demás pescados

Precaución: No se han determinado tiempos de procesamiento seguros para otros mariscos ahumados.
Esos productos deben congelarse. El ahumado del pescado debe realizarse mediante métodos probados.
Se recomienda el pescado ligeramente ahumado para enlatar porque el sabor ahumado se volverá más fuerte y la carne estará más seca después del procesamiento. Sin embargo, como aún no se ha cocinado, no pruebe el pescado ligeramente ahumado antes de enlatarlo.

Siga cuidadosamente estas instrucciones de enlatado recomendadas. Utilice una envasadora a presión de 16 a 22 cuartos para este procedimiento; no utilice cacerolas a presión más pequeñas. No se han determinado tiempos de procesamiento seguros. No utilice frascos de más de una pinta. Las medias pintas podrían procesarse de manera segura durante el mismo período de tiempo que las pintas, pero la calidad del producto puede ser menos aceptable.

Procedimiento: Si el pescado ahumado se ha congelado, descongélelo en el refrigerador hasta que no queden cristales de hielo antes de enlatarlo. Si no lo hizo antes de ahumarlo, corte el pescado en trozos que quepan verticalmente en frascos de medio litro, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Empaque el pescado ahumado verticalmente en frascos calientes, dejando un espacio libre de 1 pulgada entre las piezas y el borde superior del frasco. El pescado puede empaquetarse de manera holgada o apretada. No agregue líquido a los frascos. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y húmeda. Ajuste las tapas y procese.

Cambio de procesamiento de pescado ahumado: Las instrucciones para llenar la envasadora a presión para procesar pescado ahumado son diferentes a las de otros enlatados a presión, así que lea atentamente lo siguiente. Es fundamental para la seguridad del producto que se sigan exactamente las instrucciones de procesamiento. Cuando esté listo para procesar sus frascos de pescado ahumado, mida 4 cuartos (16 tazas) de agua fría del grifo y viértala en la olla a presión. (Nota: el nivel del agua probablemente alcanzará las bandas roscadas de los frascos de una pinta). No reduzca la cantidad de agua ni la caliente antes de que comience el procesamiento. Coloque los frascos cerrados preparados en la rejilla en el fondo de la envasadora y proceda como con las instrucciones habituales de enlatado a presión.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Smoked Fish in a dial gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para pescado ahumado envasador de presión con manómetro

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–2,000 ft 0–2,000 pies	2,001–4,000 ft 2,001–4,000 pies	4,001–6,000 ft 4,001–6,000 pies	6,001–8,000 ft 6,001–8,000 pies
Ver arriba Pintas		110 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras

Recommended process time for Smoked Fish in a weighted-gauge pressure canner
Tiempo de proceso recomendado para pescado ahumado envasador de presión manométrica ponderada

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de 0–1,000 ft 0–1,000 pies	Above 1,000 ft Arriba 1,000 pies
Ver arriba Pintas		110 minutos	10 libras	15 libras

ATÚN

El atún se puede enlatar ya sea precocido o crudo. La precocción elimina la mayoría de los aceites de sabor fuerte. El fuerte sabor de la carne de atún oscuro afecta el delicado sabor de la carne blanca. Mucha gente prefiere no enlatar la carne oscura. Puede utilizarse como alimento para mascotas.

Nota: A veces se forman cristales vítreos de estruvita o fosfato amónico y magnésico en el atún enlatado. No hay forma de que la envasadora casera evite que se formen estos cristales, pero generalmente se disuelven cuando se calientan y son seguros para comer.

Procedimiento: Mantenga el atún en hielo hasta que esté listo para enlatar. Retire las vísceras y lave bien el pescado con agua fría. Permitir que la sangre drene de la cavidad del estómago. Coloque el pescado boca abajo sobre una rejilla o bandeja de metal en el fondo de una fuente para hornear grande. Corta el atún por la mitad en forma transversal, si es necesario. Precocine el pescado horneándolo a 250 °F durante 2-1/2 a 4 horas (dependiendo del tamaño) o a 350 °F durante 1 hora. El pescado también se puede cocinar al vapor durante 2 a 4 horas. Si se usa un termómetro, cocine a una temperatura interna de 165° a 175°F. Refrigere el pescado cocido durante la noche para fortalecer la carne. Pele la piel con un cuchillo, quitando los vasos sanguíneos y la carne descolorida. Corte la carne sin huesos; corte y deseche todos los huesos, las bases y la carne oscura. Cuarto. Corte los cuartos en forma transversal en longitudes adecuadas para frascos de media pinta o de una pinta.
Llénelo en frascos calientes, presionando suavemente hacia abajo para formar un paquete sólido. El atún se puede envasar en agua o aceite, según se prefiera. Agregue agua o aceite a los frascos, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Agregue 1/2 cucharadita de sal por media pinta o 1 cucharadita de sal por pinta, si lo desea. Limpie con cuidado los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y húmeda; limpie con una toalla de papel seca para eliminar el aceite de pescado. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Tuna in a dial-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para la envasadora de presión con manómetro de cuadrante de Tunalma

Style of Pack Estilo de empaque	Jar Size Tarro Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de la envasadora (PSI) en altitudes de 2001 a 4001 a 4000			
			0–2,000 ft 2000 pies	2,001–4,000 ft pies 6000 pies	4,001–6,000 ft 6000 pies	6,001–8,000 ft 8000 pies
Véase más arriba	Medias pintas o pintas	100 minutos	11 libras	12 libras	13 libras	14 libras

Recommended process time for Tuna in a weighted-gauge pressure canner

Tiempo de proceso recomendado para la envasadora de presión y calibre ponderada de tuna

Style of Pack Estilo de empaque	Jar Size Tarro Tamaño	Process Time Proceso Tiempo	Canner Pressure (PSI) at Altitudes of Presión de envasado (PSI) en altitudes de	
			0–1,000 ft 1000 pies	Above 1,000 ft Por encima de 1000 pies
Véase más arriba	Medias pintas o pintas	100 minutos	10 libras	15 libras

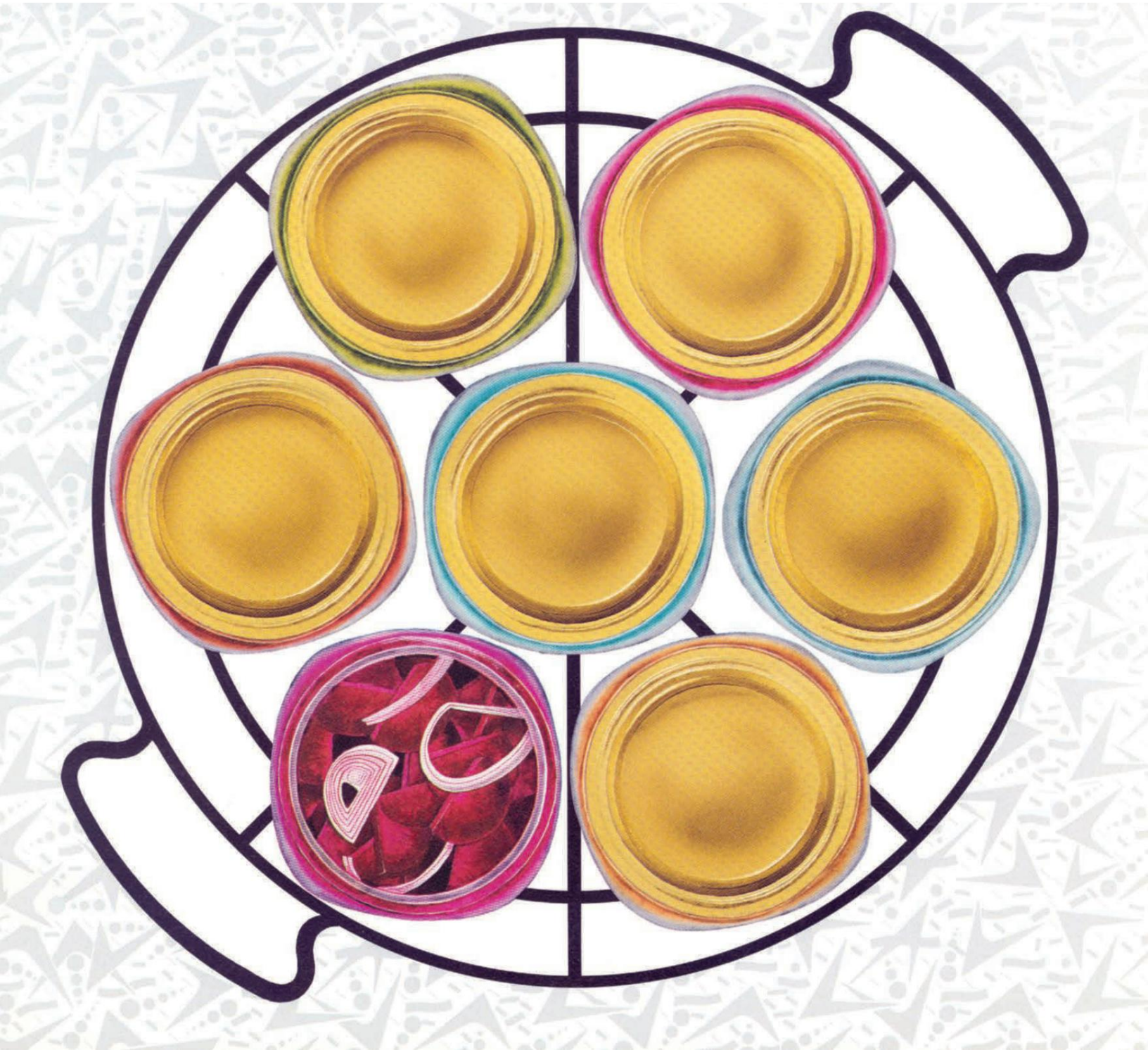
Machine Translated by Google

United States
Department of
Agriculture

National Institute
of Food
and Agriculture

Guía completa de
conservas caseras

Guía 6
Preparar y enlatar Alimentos fermentados y Vegetales en escabeche



Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Guía 6
Preparar y enlatar alimentos fermentados y verduras encurtidas

Tabla de contenido

Sección ....Página

Selección de pepinos frescos 6-5

Tratamiento de pasteurización a baja temperatura 6-5

Recipientes, tapas y pesos adecuados para la fermentación alimentos .... 6-6 Sales utilizadas en el decapado..... 6-7

Comidas fermentadas ....6-7 Pepinillos encurtidos 6-7

Chucrut..... 6-8

Pepinillos encurtidos ....6-9 Encurtidos con pan y mantequilla .... 6 -9 pepinillos encurtidos frescos y rápidos ....6-10 Pepinillos dulces encurtidos ....6-10 encurtidos dulces de 14 días ....6-11 Encurtidos dulces rápidos 6-12

Otros encurtidos de verduras..... ....6-13 Espárragos encurtidos ....6-13 Encurtidos y eneldos frijoles ....6-14 Ensalada de tres frijoles en escabeche 6-14

Remolachas en escabeche 6-15

Zanahorias en escabeche ....6-16 Zanahorias pequeñas en escabeche 6-16

Coliflor o coles de Bruselas en escabeche 6-17

Ensalada de chayote y jícama 6-17

Jícama encurtida con pan y mantequilla 6-18

Champiñones enteros marinados 6-18

Quingombó encurtido y eneldo.... 6-19

Cebollas perla en escabeche 6-20

Pimientos marinados 6-20

Pimientos morrones encurtidos 6-21

Pimientos picantes encurtidos 6-22

Aros de chile jalapeño en escabeche 6-23

Aros de pimiento amarillo en escabeche ....6-24 Tomates verdes dulces encurtidos 6-24

Verduras mixtas en escabeche..... 6-25

Calabacines en escabeche con pan y mantequilla 6-26

Machine Translated by Google

Recetas de verduras encurtidas ....6-26 Condimento de
chayote y pera 6-26
Piccalilli 6-27
Condimento de pepinillos 6-28
Condimento de maíz en escabeche 6-28
Condimento de tomate verde encurtido 6-29
Encurtidos Salsa de rábano 6-30
Condimento de cebolla y pimiento en escabeche 6-30
Condimento picante de jícama 6-30
Condimento picante de tomatillo 6-31

Alimentos encurtidos para dietas especiales ....6- 32 Remolachas
encurtidas sin azúcar añadido..... ....6-32 Rodajas de
pepino encurtido dulce sin azúcar añadido ....6-33 Pepinillos
encurtidos rebanados y reducidos en sodio ....6-34 Encurtidos
dulces en rodajas reducidos en sodio 6-34

Machine Translated by Google

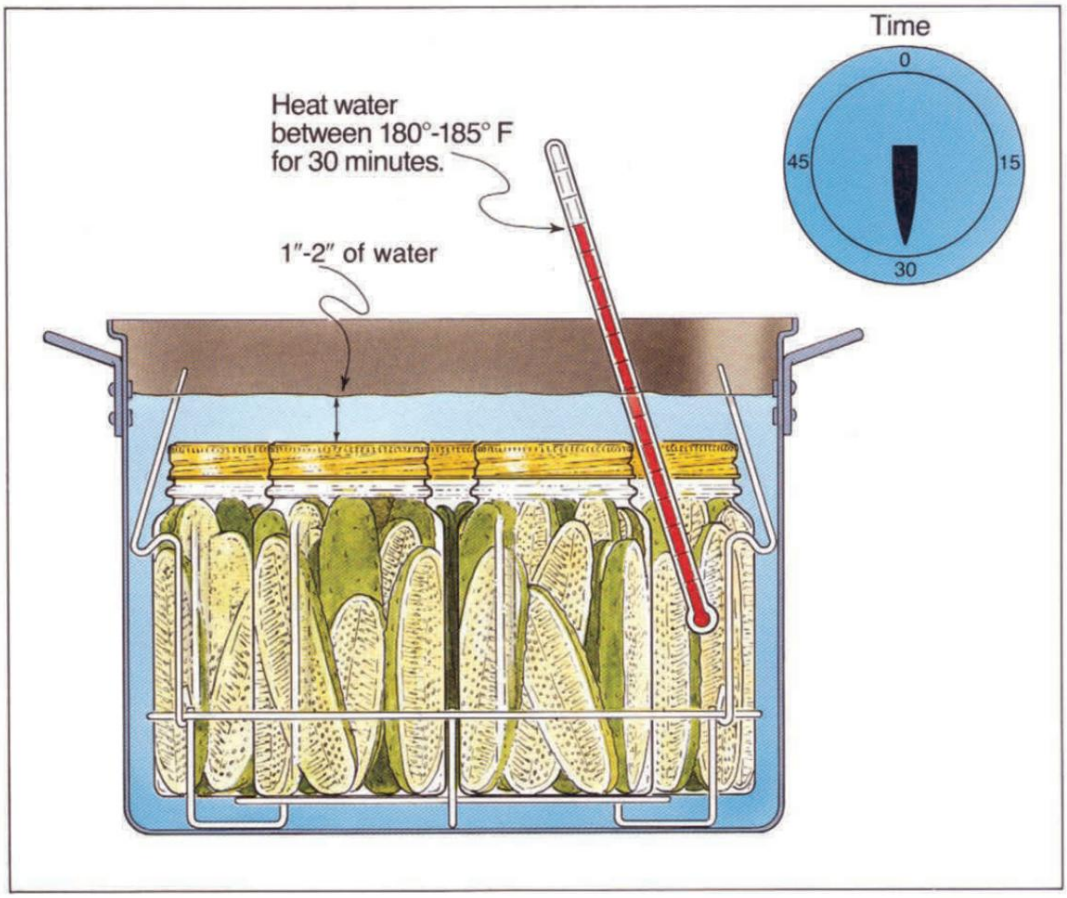
Selección de pepinos frescos.

Cantidad: Se necesita un promedio de 14 libras por carga de 7 cuartos de galón; Se necesita un promedio de 9 libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Un bushel pesa 48 libras y rinde entre 16 y 24 cuartos, un promedio de 2 libras por litro.

Calidad: Seleccione pepinos firmes del tamaño apropiado: alrededor de 1-1/2 pulgadas para los pepinillos y 4 pulgadas para los eneldos. Utilice pepinos de formas extrañas y más maduros como condimentos y encurtidos estilo pan con mantequilla.

Tratamiento de pasteurización a baja temperatura.

El siguiente tratamiento da como resultado una mejor textura del producto, pero debe administrarse con cuidado para evitar un posible deterioro. Coloque los frascos en una envasadora llena hasta la mitad con agua tibia (120° a 140°F). Luego, agregue agua caliente hasta un nivel de 1 pulgada por encima de los frascos. Calienta el agua lo suficiente como para mantener una temperatura de 180° a 185°F durante 30 minutos. Verifique con un termómetro para dulces o jaleas para asegurarse de que la temperatura del agua sea de al menos 180 °F durante los 30 minutos completos. Las temperaturas superiores a 185 °F pueden provocar un ablandamiento innecesario de los encurtidos. Precaución: Úselo sólo cuando la receta lo indique.



Machine Translated by Google

Recipientes, tapas y pesas adecuados para fermentar alimentos.

Se necesita un recipiente de 1 galón por cada 5 libras de vegetales frescos. Por lo tanto, una vasija de piedra de 5 galones tiene el tamaño ideal para fermentar alrededor de 25 libras de repollo o pepinos frescos. Los recipientes de plástico y vidrio aptos para uso alimentario son excelentes sustitutos de las vasijas de piedra. Se pueden usar otros recipientes de plástico que no sean aptos para alimentos de 1 a 3 galones si están forrados por dentro con una bolsa de plástico limpia y apta para alimentos. Precaución: asegúrese de que los alimentos entren en contacto únicamente con plásticos aptos para uso alimentario. No utilice bolsas de basura ni bolsas de basura. Fermentar chucrut en frascos Mason de un cuarto y medio galón es una práctica aceptable, pero puede provocar más pérdidas por deterioro.

El repollo y los pepinos deben mantenerse de 1 a 2 pulgadas bajo salmuera mientras fermentan. Después de agregar las verduras preparadas y la salmuera, inserte un plato de comida o un plato de vidrio para pastel de tamaño adecuado dentro del recipiente de fermentación. El plato debe ser un poco más pequeño que la abertura del recipiente, pero lo suficientemente grande como para cubrir la mayor parte del repollo o los pepinos rallados. Para mantener el plato bajo la salmuera, péselo con 2 o 3 frascos de un cuarto sellados llenos de agua. Cubrir la abertura del recipiente con una toalla de baño limpia y pesada ayuda a prevenir la contaminación por insectos y moho mientras las verduras fermentan. También se obtienen vegetales fermentados de excelente calidad cuando se carga el plato con una bolsa de plástico limpia, muy grande, llena con 3 cuartos de agua que contiene

Machine Translated by Google

4-1/2 cucharadas de sal para enlatar o encurtir. Asegúrese de sellar la bolsa de plástico. Las bolsas para congelador que se venden para envasar pavos son adecuadas para usar con contenedores de 5 galones.

El recipiente de fermentación, el plato y los frascos deben lavarse con agua caliente y jabón y enjuagarse bien con agua muy caliente antes de su uso.

Sales utilizadas en el decapado

Se recomienda el uso de sal para enlatar o encurtir. Los encurtidos fermentados y no fermentados se pueden preparar de forma segura utilizando sal de mesa yodada o no yodada. Sin embargo, los materiales que no se apelmazan agregados a las sales de mesa pueden enturbiar la salmuera. La sal en escamas varía en densidad y no se recomienda su uso.

Las sales reducidas en sodio, por ejemplo mezclas de cloruro de sodio y potasio, se pueden usar en recetas de encurtidos rápidos, como se indica en esta guía. Sin embargo, es posible que los encurtidos tengan un sabor ligeramente diferente al esperado. Precaución: No se recomienda el uso de sal reducida en sodio en recetas de encurtidos fermentados.

Comidas fermentadas

PEPINILLOS

Utilice las siguientes cantidades por cada galón de capacidad de su contenedor.

4 libras de pepinos encurtidos de 4 pulgadas
2 cucharadas de semillas de eneldo o de 4 a 5 cabezas de eneldo fresco o seco
1/2 taza de sal
1/4 taza de vinagre (5%)
8 tazas de agua y uno o más de los siguientes ingredientes:
2 dientes de ajo (opcional)
2 pimientos rojos secos (opcional)
2 cucharaditas de especias para encurtir enteras mixtas (opcional)

Procedimiento: Lavar los pepinos. Corte una rodaja de 1/16 de pulgada del extremo de la flor y deséchela. Deje 1/4 de pulgada del tallo adherido. Coloque la mitad del eneldo y las especias en el fondo de un recipiente limpio y adecuado (consulte la página 6-6). Agregue los pepinos, el eneldo restante y las especias. Disuelva la sal en vinagre y agua y vierta sobre los pepinos. Agregue cobertura y peso adecuados. Guárdelo donde la temperatura esté entre 70° y 75°F durante aproximadamente 3 a 4 semanas mientras fermenta. Son aceptables temperaturas de 55° a 65°F, pero la fermentación tardará de 5 a 6 semanas. Evite temperaturas superiores a 80 °F o los encurtidos se ablandarán demasiado durante la fermentación. Los encurtidos fermentados se curan lentamente. Revise el recipiente varias veces a la semana y elimine rápidamente la espuma o el moho de la superficie. Precaución: si los pepinillos se vuelven blandos, viscosos o desarrollan un olor desagradable, deséchelos. Los encurtidos completamente fermentados se pueden almacenar en el recipiente original durante aproximadamente 4 a 6 meses, siempre que estén refrigerados y se eliminen la espuma y el moho de la superficie con regularidad. Enlatar encurtidos completamente fermentados es una mejor manera de almacenarlos. Para enlatarlos, vierte la salmuera en una sartén, calienta lentamente hasta que hierva y cocina a fuego lento durante 5 minutos. Filtre la salmuera a través de filtros de papel para reducir la turbidez, si lo desea. Llene el frasco caliente con pepinillos encurtidos y salmuera caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese como se indica a continuación, o utilice el tratamiento de pasteurización a baja temperatura que se describe en la página 6-5.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Dill Pickles in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para pepinillos en vinagre en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempos de proceso a altitudes de 0–1,000 ft 0–1.000 pies	1,001–6,000 ft 1.001–6.000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6.000 pies
Crudo	Pintas	10 minutos	15	20
	Cuartos	15	20	25

CHUCRUT

25 libras de repollo
3/4 taza de sal para enlatar o encurtir

Calidad: Para obtener el mejor chucrut, utilice cabezas firmes de repollo fresco. Triture el repollo y comience a hacer kraut entre 24 y 48 horas después de la cosecha.

Rendimiento: alrededor de 9 cuartos

Procedimiento: Trabaje con aproximadamente 5 libras de repollo a la vez. Deseche las hojas exteriores. Enjuague las cabezas con agua corriente fría y escúrralas. Cortar las cabezas en cuartos y quitarles el corazón. Triture o corte en rodajas hasta un grosor de un cuarto. Coloque el repollo en un recipiente de fermentación adecuado (consulte la página 6-6) y agregue 3 cucharadas de sal. Mezclar bien con las manos limpias. Empaque firmemente hasta que la sal extraiga el jugo del repollo. Repita la trituración, la salazón y el envasado hasta que todo el repollo esté en el recipiente. Asegúrese de que sea lo suficientemente profundo como para que su borde quede al menos 4 o 5 pulgadas por encima del repollo. Si el jugo no cubre el repollo, agregue salmuera hervida y enfriada (1-1/2 cucharadas de sal por litro de agua). Agrega el plato y las pesas; cubra el recipiente con una toalla de baño limpia. Guárdelo entre 70° y 75°F mientras fermenta. A temperaturas entre 70° y 75°F, el kraut estará completamente fermentado en aproximadamente 3 a 4 semanas; a 60° a 65°F, la fermentación puede tardar de 5 a 6 semanas. A temperaturas inferiores a 60 °F, es posible que el kraut no fermente.

Por encima de los 75 °F, el kraut puede ablandarse.

Si pesa el repollo con una bolsa llena de salmuera, no mueva la vasija hasta que se complete la fermentación normal (cuando cesa el burbujeo). Si usa frascos como peso, tendrá que revisar el kraut dos o tres veces por semana y quitar la espuma si se forma. El kraut completamente fermentado se puede conservar bien tapado en el refrigerador durante varios meses o se puede enlatar de la siguiente manera:

Paquete caliente: hierva lentamente el kraut y el líquido en una tetera grande, revolviendo con frecuencia. Retire del fuego y llene los frascos calientes con bastante firmeza con chucrut y jugos, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada.

Paquete crudo: llene firmemente los frascos calientes con kraut y cúbralos con jugos, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada.

Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Sauerkraut in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para chucrut en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso en altitudes de 0–1,000 ft 0–1.000 pies	1,001–3,000 ft 1.001–3.000 pies	3,001–6,000 ft 3.001–6.000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6.000 pies
Caliente	Pintas	10 minutos	15	15	20
	Cuartos	15	20	20	25
Crudo	Pintas	20	25	30	35
	Cuartos	25	30	35	40

pepinillos encurtidos

ENCURTIDOS AL PAN CON MANTEQUILLA

6 libras de pepinos encurtidos de 4 a 5 pulgadas

8 tazas de cebollas en rodajas finas (alrededor de 3 libras)

1/2 taza de sal para enlatar o encurtir

4 tazas de vinagre (5%)

4-1/2 tazas de azúcar

2 cucharadas de semillas de mostaza

1-1/2 cucharada de semilla de apio

1 cucharada de cúrcuma molida

1 taza de lima para encurtir (opcional) para usar en la variación siguiente para hacer encurtidos más fuertes

Rendimiento: alrededor de 8 pintas

Procedimiento: Lavar los pepinos. Corte 1/16 de pulgada del extremo de la flor y deséchelo. Córtelo en rodajas de 3/16 de pulgada. Combine los pepinos y las cebollas en un tazón grande. Agregue sal. Cubra con 2 pulgadas de hielo triturado o en cubitos. Refrigere de 3 a 4 horas y agregue más hielo según sea necesario.

Combine los ingredientes restantes en una olla grande. Hervir 10 minutos. Escurrir y agregar los pepinos y las cebollas y recalentar lentamente hasta que hierva. Llene los frascos de pinta calientes con las rodajas y el almíbar, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese como se indica a continuación o utilice el tratamiento de pasteurización a baja temperatura que se describe en la página 6-5.

Variación para los encurtidos más grandes: Lave los pepinos. Corte 1/16 de pulgada del extremo de la flor y deséchelo. Córtelo en rodajas de 3/16 de pulgada. Mezcle 1 taza de lima encurtida y 1/2 taza de sal con 1 galón de agua en un recipiente de barro o esmaltado de 2 a 3 galones. Precaución: Evite inhalar polvo de cal mientras mezcla la solución de cal y agua. Remoja las rodajas de pepino en agua con lima durante 12 a 24 horas, revolviendo ocasionalmente. Retirar de la solución de cal, enjuagar y volver a remojar durante 1 hora en agua fría y fresca. Repita los pasos de enjuague y remojo dos veces más. Manipule con cuidado, ya que las rodajas quedarán quebradizas. Escurrir bien. Con esta variación, las cebollas no se encalan.

Almacenamiento: Después del procesamiento y enfriamiento, los frascos deben almacenarse de 4 a 5 semanas para desarrollar el sabor ideal.

Variación: pepinillos encurtidos de calabaza con pan y mantequilla. Sustituya los pepinos por calabacines delgados (de 1 a 1-1/2 pulgadas de diámetro) o calabazas amarillas de verano. No utilice la variación de encalado.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Bread and Butter Pickles in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para encurtidos de pan y mantequilla en un enlatador de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Pintores Cuartos	10 minutos	15	20

ENCURTIDOS RÁPIDOS DE ENELDO FRESCO

8 libras de pepinos encurtidos de 3 a 5 pulgadas

2 galones de agua

1-1/4 tazas de sal para enlatar o encurtir (dividida)

1-1/2 cuartos de vinagre (5%)

1/4 taza de azúcar

2 cuartos de agua

2 cucharadas de especias para encurtir enteras mixtas

aproximadamente 3 cucharadas de semillas de mostaza enteras (1 cucharadita por frasco de medio litro)

aproximadamente 14 cabezas de eneldo fresco (1-1/2 cabezas por frasco de medio litro) o

4-1/2 cucharadas de semillas de eneldo (1-1/2 cucharadita por frasco de medio litro)

Rendimiento: alrededor de 7 a 9 pintas

Procedimiento: Lavar los pepinos. Corte una rodaja de 1/16 de pulgada del extremo de la flor y deséchela, pero deje 1/4 de pulgada del tallo adherido. Disuelva 3/4 taza de sal en 2 galones de agua. Vierta sobre los pepinos y deje reposar 12 horas. Drenar. Combine vinagre, 1/2 taza de sal, azúcar y 2 cuartos de agua. Agregue la mezcla de especias para encurtir atadas en un paño blanco limpio. Calentar hasta que hierva. Llene frascos calientes con pepinos. Agregue 1 cucharadita de semillas de mostaza y 1-1/2 cabezas de eneldo fresco por litro. Cubra con una solución decapante hirviendo, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese como se indica a continuación o utilice el tratamiento de pasteurización a baja temperatura que se describe en la página 6-5.

Recommended process time for Quick Fresh-Pack Dill Pickles in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para encurtidos frescos rápidos en un enlatador de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Crudo	Pintas	10 minutos	15	20
	Cuartos	15	20	25

PEPINILLOS DULCES ENCURTIDOS

7 libras de pepinos (1-1/2 pulgada o menos)

1/2 taza de sal para enlatar o encurtir

8 tazas de azúcar

6 tazas de vinagre (5%)

3/4 cucharadita de cúrcuma

2 cucharaditas de semillas de apio

2 cucharaditas de especias para encurtir enteras mixtas

Machine Translated by Google

2 ramas de canela

1/2 cucharadita de hinojo (opcional)

2 cucharaditas de vainilla (opcional)

Rendimiento: alrededor de 6 a 7 pintas

Procedimiento: Lavar los pepinos. Corte una rodaja de 1/16 de pulgada del extremo de la flor y deséchela, pero deje 1/4 de pulgada del tallo adherido. Coloque los pepinos en un recipiente grande y cúbralos con agua hirviendo. De seis a 8 horas después, y nuevamente el segundo día, escurra y cubra con 6 cuartos de agua hirviendo que contenga 1/4 de taza de sal. Al tercer día, escurrir y pinchar los pepinos con un tenedor de mesa. Combine y hierva 3 tazas de vinagre, 3 tazas de azúcar, cúrcuma y especias. Vierta sobre los pepinos. De seis a ocho horas después, escurrir y guardar el almíbar. Agregue otras 2 tazas de azúcar y vinagre y vuelva a calentar hasta que hierva. Vierta sobre los pepinillos. Al cuarto día escurrir y reservar el almíbar. Agrega otras 2 tazas de azúcar y 1 taza de vinagre. Calienta hasta que hierva y vierte sobre los pepinillos. Escurrir y guardar el almíbar para encurtir de 6 a 8 horas después. Agrega 1 taza de azúcar y 2 cucharaditas de vainilla y calienta hasta que hierva. Llene los frascos de una pinta calientes y esterilizados (consulte la página 1-14) con pepinillos y cúbralos con almíbar caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese como se indica a continuación, o utilice el tratamiento de pasteurización a baja temperatura que se describe en la página 6-5.

Recommended process time for Sweet Gherkin Pickles in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para pepinillos dulces encurtidos en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso a altitudes de 0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba de 6,000 pies
Crudo	Pintas	5 minutos	10	15

ENCURTIDOS DULCES DE 14 DÍAS

Se puede enlatar entero, en tiras o en rodajas.

4 libras de pepinos encurtidos de 2 a 5 pulgadas

(Si se envasa entero, utilice pepinos de tamaño uniforme)

3/4 taza de sal para enlatar o encurtir

(Separados: 1/4 de taza en cada uno de los días primero, tercero y quinto)

2 cucharaditas de semillas de apio

2 cucharadas de especias para encurtir mixtas

5-1/2 tazas de azúcar

4 tazas de vinagre (5%)

Rendimiento: alrededor de 5 a 9 pintas

Procedimiento: Lavar los pepinos. Corte una rodaja de 1/16 de pulgada del extremo de la flor y deséchela, pero deje 1/4 de pulgada del tallo adherido. Coloque los pepinos enteros en un recipiente adecuado de 1 galón (consulte la página 6-6). Agregue 1/4 taza de sal para enlatar o encurtir a 2 cuartos de agua y deje hervir. Vierta sobre los pepinos. Agregue cobertura y peso adecuados. Coloque una toalla limpia sobre el recipiente y mantenga la temperatura a aproximadamente 70°F. Al tercer y quinto día, escurrir el agua salada y desechar. Enjuagar los pepinos y volver a escaldar tapados y pesados. Regrese los pepinos al recipiente. Agregue 1/4 taza de sal a 2 cuartos de agua dulce y hierva. Vierta sobre los pepinos. Vuelva a colocar la cubierta y el peso y vuelva a cubrir con una toalla limpia. El séptimo día,

escurrir el agua salada y desechar. Enjuague los pepinos y vuelva a escaldar los recipientes, tápelos y peselos. Rebanar o

Machine Translated by Google

Pele los pepinos, si lo desea, y regréselos al recipiente. Coloque las semillas de apio y las especias para encurtir en una bolsa pequeña de gasa. Combine 2 tazas de azúcar y 4 tazas de vinagre en una cacerola. Agregue la bolsa de especias, deje hervir y vierta la solución de encurtido sobre los pepinos. Agregue la cobertura y el peso y vuelva a cubrir con una toalla limpia. En cada uno de los próximos seis días, escurra el almíbar y la bolsa de especias y guárdelos. Agrega 1/2 taza de azúcar cada día y deja hervir en una cacerola. Retire los pepinos y enjuague. Escalde el recipiente, la tapa y el peso diariamente. Regrese los pepinos al recipiente, agregue el almíbar hervido, cubra, pese y vuelva a cubrir con una toalla. El día 14, escurrir el almíbar en una cacerola. Llene frascos de una pinta esterilizados y calientes (consulte la página 1-14) o limpie los frascos de un cuarto de galón calientes, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Agregue 1/2 taza de azúcar al almíbar y deje hervir. Retire la bolsa de especias. Vierta el almíbar caliente sobre los pepinos, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese como se indica a continuación o utilice el tratamiento de pasteurización a baja temperatura que se describe en la página 6-5.

Recommended process time for 14-Day Sweet Pickles in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para encurtidos dulces de 14 días en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Estilo de paquete	Tamaño del frasco	Tiempo de proceso a altitudes de 0–1,000 pies	1,001–6,000 pies	Arriba 6,000 pies
Crudo	Pintas	5 minutos	10	15
	Cuartos	10	15	20

ENCURTIDOS DULCES RÁPIDOS

Se puede enlatar en tiras o en rodajas.

8 libras de pepinos encurtidos de 3 a 4 pulgadas
1/3 taza de sal para enlatar o encurtir
4-1/2 tazas de azúcar
3-1/2 tazas de vinagre (5%)
2 cucharaditas de semillas de apio
1 cucharada de pimienta de Jamaica entera
2 cucharadas de semillas de mostaza
1 taza de lima para encurtir (opcional) para usar en la variación siguiente para hacer encurtidos más fuertes

Rendimiento: alrededor de 7 a 9 pintas

Procedimiento: Lavar los pepinos. Corte 1/16 de pulgada del extremo de la flor y deséchelo, pero deje 1/4 de pulgada del tallo adherido. Rebana o corta en tiras, si lo deseas. Colóquelo en un tazón y espolvoree con 1/3 de taza de sal. Cubra con 2 pulgadas de hielo triturado o en cubitos. Refrigere de 3 a 4 horas. Agregue más hielo según sea necesario. Escurrir bien.

Combine el azúcar, el vinagre, las semillas de apio, la pimienta de Jamaica y las semillas de mostaza en una tetera de 6 cuartos. Calentar hasta que hierva.

Paquete caliente: agregue los pepinos y caliéntelos lentamente hasta que la solución de vinagre vuelva a hervir. Revuelva ocasionalmente para asegurarse de que la mezcla se caliente de manera uniforme. Llene los frascos esterilizados, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada.

Paquete crudo: llene los frascos calientes, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Agregue el almíbar para encurtir caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada.

Machine Translated by Google

Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese como se indica a continuación o utilice el tratamiento de pasteurización a baja temperatura que se describe en la página 6-5.

Variación para los encurtidos más grandes: Lave los pepinos. Corte 1/1 6 de pulgada del extremo de la flor y deséchelo, pero deje 1/4 de pulgada del tallo adherido. Cortar o pelar los pepinos. Mezcle 1 taza de lima encurtida y 1/2 taza de sal con 1 galón de agua en un recipiente de barro o esmaltado de 2 a 3 galones. Precaución: Evite inhalar polvo de cal mientras mezcla la solución de cal y agua. Remoje las rodajas o tiras de pepino en una solución de agua de lima durante 12 a 24 horas, revolviendo ocasionalmente. Retirar de la solución de cal, enjuagar y volver a remojar durante 1 hora en agua fría y fresca. Repita el enjuague y remojo dos veces más. Manipule con cuidado porque las rodajas o tiras quedarán quebradizas. Escurrir bien.

Recommended process time for Quick Sweet Pickles in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para Quick Sweet Pickles en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso en altitudes de 0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba de 6,000 pies
Caliente	Pintores Cuartos	5 minutos	10	15
Crudo	Pintas	10	15	20
	Cuartos	15	20	25

Almacenamiento: Después del procesamiento y enfriamiento, los frascos deben almacenarse de 4 a 5 semanas para desarrollar el sabor ideal.

Variación: agregue 2 rodajas de cebolla entera cruda a cada frasco antes de llenarlo con pepinos.

Otros encurtidos de verduras

ESPÁRRAGOS ENCURTIDOS

Rinde: 6 frascos de pinta de boca ancha

10 libras de espárragos
6 dientes de ajo grandes
4-1/2 tazas de agua
4-1/2 tazas de vinagre blanco destilado (5%) 6 pimientos
picantes pequeños (opcional) 1/2 taza de sal
para conservas 3 cucharaditas
de semillas de eneldo

Rendimiento: 7 frascos de 12 onzas

7 libras de espárragos
7 dientes de ajo grandes 3
tazas de agua 3
tazas de vinagre blanco destilado (5%) 7 pimientos
picantes pequeños (opcional) 1/3 taza de sal
de lata 2 cucharaditas de
semillas de eneldo

Procedimiento: Lavar bien, pero con cuidado, los espárragos con agua corriente. Corte los tallos desde la parte inferior para dejar lanzas con puntas que encajen en el frasco de conservas, dejando un poco más de 1/2 pulgada de espacio libre.
Pelar y lavar los dientes de ajo. Coloque un diente de ajo en el fondo de cada frasco y empaquete bien los espárragos en frascos calientes con los extremos romos hacia abajo. En una cacerola de 8 cuartos, combine agua, vinagre, pimientos picantes (opcional), sal y semillas de eneldo. Llevar a ebullición. Coloque un pimiento picante (si se usa) en cada frasco sobre los espárragos. Vierta salmuera hirviendo sobre los tallos, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Pickled Asparagus in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para espárragos encurtidos en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Estilo de paquete	Tamaño del frasco	Tiempo de proceso a altitudes de 0–1,000 pies	1,001–6,000 pies	Arriba 6,000 pies
Crudo	12 onzas o Pintas	10 minutos	15	20

FRIJOLES ENCURTIDOS

4 libras de frijoles verdes o amarillos tiernos y frescos (de 5 a 6 pulgadas de largo)
8 a 16 cabezas de eneldo fresco
8 dientes de ajo (opcional)
1/2 taza de sal para enlatar o encurtir
4 tazas de vinagre blanco (5%)
4 tazas de agua
1 cucharadita de pimiento rojo picante (opcional)

Rendimiento: alrededor de 8 pintas

Procedimiento: Lave y recorte los extremos de los frijoles y córtelos en trozos de 4 pulgadas. En cada frasco de una pinta caliente y esterilizado (consulte la página 1-14), coloque de 1 a 2 cabezas de eneldo y, si lo desea, 1 diente de ajo. Coloque los frijoles enteros en posición vertical en los frascos, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Si es necesario, recorte los frijoles para garantizar la calidad adecuada. Combine sal, vinagre, agua y pimienta (si lo desea). Llevar a ebullición. Agregue la solución caliente a los frijoles, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Dilled Beans in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para frijoles encurtidos en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Estilo de paquete	Tamaño del frasco	Tiempo de proceso a altitudes de 0–1,000 pies	1,001–6,000 pies	Arriba 6,000 pies
Crudo	Pintas	5 minutos	10	15

ENSALADA DE TRES FRIJOLES ENCURTIDOS

1-1/2 tazas de frijoles verdes o amarillos cortados y blanqueados (preparados como se muestra a continuación)
1-1/2 tazas de frijoles rojos enlatados y escurridos
1 taza de garbanzos enlatados y escurridos
1/2 taza de cebolla pelada y en rodajas finas (aproximadamente 1 cebolla mediana)
1/2 taza de apio cortado y en rodajas finas (1-1/2 tallos medianos)
1/2 taza de pimientos verdes rebanados (1/2 pimiento mediano)
1/2 taza de vinagre blanco (5%)
1/4 taza de jugo de limón embotellado
3/4 taza de azúcar
1/4 taza de aceite
1/2 cucharadita de sal para enlatar o encurtir
1-1/4 tazas de agua

Machine Translated by Google

Rendimiento: alrededor de 5 a 6 medias pintas

Procedimiento: Lavar y partir las puntas de los frijoles frescos. Corte o parta en trozos de 1 a 2 pulgadas. Blanquear 3 minutos y enfriar inmediatamente. Enjuague los frijoles con agua del grifo y escúrralos nuevamente. Prepare y mida todas las demás verduras. Combine vinagre, jugo de limón, azúcar y agua y deje hervir.

Alejar del calor. Agrega aceite y sal y mezcla bien. Agregue los frijoles, la cebolla, el apio y el pimiento verde a la solución y cocine a fuego lento. Deje marinar de 12 a 14 horas en el refrigerador, luego caliente toda la mezcla hasta que hierva. Llene los frascos calientes con sólidos. Agregue líquido caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Three-Bean Salad in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para la envasadora de agua hirviendo con ensalada de tres frijoles en escabeche

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Medias pintas o Pintas	15 minutos	20	25

LAS REMOLACHAS EN ESCABECHE

7 libras de remolacha de 2 a 2-1/2 pulgadas de diámetro

4 tazas de vinagre (5%)

1-1/2 cucharadita de sal para enlatar o encurtir

2 tazas de azúcar

2 tazas de agua

2 ramas de canela

12 dientes enteros

4 a 6 cebollas (de 2 a 2-1/2 pulgadas de diámetro), si lo desea

Rendimiento: alrededor de 8 pintas

Procedimiento: Recorte las puntas de las remolachas, dejando 1 pulgada de tallo y raíces para evitar que el color se desvanezca. Lávese bien. Ordenar por tamaño. Cubra tamaños similares con agua hirviendo y cocine hasta que estén tiernos (aproximadamente de 25 a 30 minutos). Precaución: Drene y deseche el líquido. Remolachas frescas. Recorte las raíces y los tallos y quíteles la piel. Cortar en rodajas de 1/4 de pulgada. Pelar y cortar en rodajas finas las cebollas. Combine vinagre, sal, azúcar y agua dulce. Coloque las especias en una bolsa de gasa y agréguelas a la mezcla de vinagre.

Llevar a ebullición. Agrega las remolachas y las cebollas. Cocine a fuego lento durante 5 minutos. Retire la bolsa de especias. Llene los frascos calientes con remolacha y cebolla, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Agregue una solución de vinagre caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Variación: Para remolachas tiernas enteras encurtidas, siga las instrucciones anteriores, pero use remolachas que tengan de 1 a 1-1/2 pulgadas de diámetro. Empaque entero; no cortar. Se pueden omitir las cebollas.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Pickled Beets in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para remolachas encurtidas en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of / Tiempo de proceso a altitudes de			
		0–1,000 ft / 0–1,000 pies	1,001–3,000 ft / 1,001–3,000 pies	3,001–6,000 ft / 3,001–6,000 pies	Above 6,000 ft / Arriba 6,000 pies
Caliente	Pintores Cuartos	30 minutos	35	40	45

ZANAHORIAS ENCURTIDAS

2-3/4 libras de zanahorias peladas (aproximadamente 3-1/2 libras tal como se compraron) 5-1/2 tazas de vinagre blanco (5%)

1 taza de agua

2 tazas de azúcar

2 cucharaditas de sal para enlatar

8 cucharaditas de semillas de mostaza

4 cucharaditas de semillas de apio

Rendimiento: alrededor de 4 pintas

Procedimiento: Lavar y pelar las zanahorias. Córtelo en rodajas de aproximadamente 1/2 pulgada de grosor.
Combine vinagre, agua, azúcar y sal enlatada en una olla o cacerola de 8 cuartos. Llevar a ebullición y hervir 3 minutos. Agregue las zanahorias y vuelva a hervir. Luego reduzca el fuego a fuego lento y caliente hasta que esté medio cocido (aproximadamente 10 minutos). Mientras tanto, coloque 2 cucharaditas de semillas de mostaza y 1 cucharadita de semillas de apio en cada frasco de medio litro vacío y caliente. Llene los frascos con zanahorias calientes, dejando un espacio libre de 1 pulgada.
Llénelo con líquido decapado caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Carrots in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para zanahorias encurtidas en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack / Estilo de paquete	Jar Size / Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of / Tiempo de proceso a altitudes de		
		0–1,000 ft / 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft / 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft / Arriba 6,000 pies
Caliente	Pintas	15 minutos	20	25

ZANAHORIAS PEQUEÑAS ENCURTIDAS

Procedimiento: Siga las instrucciones para las zanahorias en escabeche, usando 8-1/2 tazas de zanahorias pequeñas peladas, dejándolas enteras y use el mismo tiempo de proceso.

Machine Translated by Google

COLIFLOR ENCURTIDA O COLES DE BRUSELAS

12 tazas de flores de coliflor de 1 a 2 pulgadas o coles de Bruselas pequeñas

4 tazas de vinagre blanco (5%)

2 tazas de azúcar

2 tazas de cebollas en rodajas finas

1 taza de pimientos rojos dulces cortados en cubitos

2 cucharadas de semillas de mostaza

1 cucharada de semilla de apio

1 cucharadita de cúrcuma

1 cucharadita de pimiento rojo picante

Rendimiento: alrededor de 9 medias pintas

Procedimiento: Lave las flores de coliflor o las coles de Bruselas (quítele los tallos y las hojas exteriores con imperfecciones) y hiérvalas en agua salada (4 cucharaditas de sal de enlatado por galón de agua) durante 3 minutos para la coliflor y 4 minutos para las coles de Bruselas. Escurrir y enfriar. Combine el vinagre, el azúcar, la cebolla, el pimiento rojo cortado en cubitos y las especias en una cacerola grande. Llevar a ebullición y cocinar a fuego lento durante 5 minutos. Distribuya la cebolla y el pimiento cortado en cubitos entre los frascos. Llene los frascos calientes con los trozos y la solución decapante, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Cauliflower or Brussels Sprouts in a boiling water canner

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 feet	1,001–6,000 feet	Above 6,000 feet
Caliente	Medias pintas o Pintas	10 minutos	15	20

ENSALADA DE CHAYOTE Y JICAMA

4 tazas de jícama cortada en juliana 4 tazas

de chayote cortado en juliana 2 tazas de

pimiento rojo recién picado 2 chiles picantes recién picados 2-1/2

tazas de agua 2-1/2 tazas de vinagre de sidra (5%) 1/2

taza de azúcar blanca 3-1/2

cucharadita de sal para enlatar 1 cucharadita de

semillas de apio (opcional)

Rendimiento: alrededor de 6 medias pintas

Procedimiento: Precaución: Use guantes de plástico o goma y no se toque la cara mientras manipula o corta chiles picantes. Si no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos. Lavar, pelar y cortar en juliana fina la jícama y el chayote, desechando la semilla del chayote. En una olla o cacerola de 8 cuartos, combine todos los ingredientes excepto el chayote. Llevar a ebullición y hervir durante 5 minutos. Reduzca el fuego a fuego lento y agregue el chayote.

Vuelva a hervir y luego apague el fuego. Llene los sólidos calientes en frascos calientes de media pinta, dejando 1/2 pulgada

Machine Translated by Google

espacio de cabeza. Cubra con el líquido de cocción hirviendo, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Chayote and Jicama Slaw in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para ensaladas de chayote y jícama en envases de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 feet	1,001–6,000 feet	Above 6,000 feet
Caliente	Medias pintas	15min	20	25

JICAMA ENCURTIDA AL PAN CON MANTEQUILLA

14 tazas de jícama en cubos 3
tazas de cebolla en rodajas finas 1 taza
de pimiento rojo picado 4 tazas de vinagre blanco
(5%) 4-1/2 tazas de azúcar 2 cucharadas
de semillas de mostaza 1
cucharada de semillas de apio 1
cucharadita de cúrcuma
molida

Rendimiento: alrededor de 6 pintas

Procedimiento: Combine el vinagre, el azúcar y las especias en una olla de 12 cuartos o en una cacerola grande. Revuelva y deje hervir. Agregue la jícama preparada, las rodajas de cebolla y el pimiento rojo. Vuelva a hervir, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 5 minutos. Revuelva de vez en cuando. Llene los frascos de medio litro con sólidos calientes, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Cubra con el líquido de cocción hirviendo, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida.

Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Bread and Butter Pickled Jicama in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para jícama encurtida con pan y mantequilla en envases de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 feet	1,001–6,000 feet	Above 6,000 feet
Caliente	Pintas	15 minutos	20	25

SETAS ENTERAS MARINADAS

7 libras de champiñones enteros pequeños
1/2 taza de jugo de limón embotellado
2 tazas de aceite de oliva o de ensalada
2-1/2 tazas de vinagre blanco (5%)
1 cucharada de hojas de orégano
1 cucharada de hojas de albahaca secas
1 cucharada de sal para enlatar o encurtir

Machine Translated by Google

1/2 taza de cebollas finamente picadas

1/4 cup diced pimiento

2 dientes de ajo, cortados en cuartos

25 granos de pimienta negra

Rendimiento: alrededor de 9 medias pintas

Procedimiento: Seleccione champiñones muy frescos, sin abrir, con tapas de menos de 1-1/4 de pulgada de diámetro.
Lave. Corte los tallos, dejando 1/4 de pulgada adheridos a la tapa. Agregue jugo de limón y agua hasta cubrir. Hervirlo. Cocine a fuego lento durante 5 minutos.
Escurrir los champiñones. Mezcla el aceite de oliva, el vinagre, el orégano, la albahaca y la sal en una cacerola. Agregue la cebolla y el pimiento y
caliente hasta que hierva. Coloque 1/4 diente de ajo y 2-3 granos de pimienta en un frasco de media pinta. Llene los frascos calientes con
champiñones y una solución de aceite y vinagre caliente y bien mezclada, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el
espacio libre si es necesario.
Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Marinated Whole Mushrooms in a boiling-water canner

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–3,000 ft	3,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Medias pintas	20min	25	30	35

Okra encurtida y encurtida

7 libras de vainas pequeñas de okra

6 pimientos picantes pequeños

4 cucharaditas de semillas de eneldo

8 a 9 dientes de ajo

2/3 taza de sal para enlatar o encurtir

6 tazas de agua

6 tazas de vinagre (5%)

Rendimiento: alrededor de 8 a 9 pintas

Procedimiento: Lave y recorte la okra. Llene firmemente los frascos calientes con okra entera, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada.
Coloca 1 diente de ajo en cada frasco. Combine la sal, los pimientos picantes, las semillas de eneldo, el agua y el vinagre en una cacerola grande y deje hervir.
Vierta la solución de decapado caliente sobre la okra, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada.
Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las
tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Dilled Okra in a boiling-water canner

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Pintas	10 minutos	15	20

Machine Translated by Google

CEBOLLAS PERLAS ENCURTIDAS

8 tazas de cebollas blancas perla peladas
5-1/2 tazas de vinagre blanco (5%) 1 taza de
agua
2 cucharaditas de sal para enlatar
2 tazas de azúcar
8 cucharaditas de semillas de mostaza
4 cucharaditas de semillas de apio

Rendimiento: alrededor de 3 a 4 pintas

Procedimiento: Para pelar las cebollas, coloque unas pocas a la vez en una canasta de malla de alambre o en un colador, sumérjalas en agua hirviendo durante 30 segundos, luego retírelas y colóquelas en agua fría durante 30 segundos. Corte una rodaja de 1/16 de pulgada del extremo de la raíz, luego retire la cáscara y corte 1/16 de pulgada del otro extremo de la cebolla.
Combine vinagre, agua, sal y azúcar en una olla o cacerola de 8 cuartos. Llevar a ebullición y hervir 3 minutos. Agregue las cebollas peladas y vuelva a hervir. Reduzca el fuego a fuego lento y caliente hasta que esté medio cocido (aproximadamente 5 minutos). Mientras tanto, coloque 2 cucharaditas de semillas de mostaza y 1 cucharadita de semillas de apio en cada frasco de medio litro vacío. Rellénelo con cebollas calientes, dejando 1 pulgada de espacio libre. Llénelo con líquido decapado caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Pearl Onions in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para cebollas perladas encurtidas en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tarro Tamaño	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso a altitudes de		
		0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6,000 pies
Caliente	Pintas	10 minutos	15	20

PIMIENTOS MARINADOS

Campana, húngara, plátano o jalapeño

4 libras de pimientos*
1 taza de jugo de limón embotellado
2 tazas de vinagre blanco (5%)
1 cucharada de hojas de orégano
1 taza de aceite de oliva o de ensalada
1/2 taza de cebolla picada
2 dientes de ajo, cortados en cuartos (opcional)
2 cucharadas de rábano picante preparado (opcional)

* Nota: Es posible ajustar la intensidad de los chiles jalapeños encurtidos usando todos los chiles jalapeños picantes (estilo picante) o mezclándolos con pimientos dulces y suaves (estilo medio o suave).

Para un estilo picante: use 4 libras de chiles jalapeños.

Para un estilo mediano: use 2 libras de chiles jalapeños y 2 libras de pimientos dulces y suaves.

Para un estilo suave: use 1 libra de chiles jalapeños y 3 libras de pimientos dulces y suaves.

Machine Translated by Google

Rendimiento: alrededor de 9 medias pintas

Procedimiento: Selecciona tu pimiento favorito. Precaución: si selecciona pimientos picantes, use guantes de plástico o goma y no se toque la cara mientras manipula o corta los pimientos picantes. Si no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos. Los pimientos se pueden dejar enteros. Los pimientos grandes se pueden cortar en cuartos. Lave, corte de dos a cuatro cortes en cada pimiento y blanquee en agua hirviendo o ampolle la piel de los pimientos picantes de piel dura usando uno de estos dos métodos:

Método al horno o a la parrilla para formar ampollas en la piel: coloque los pimientos en un horno caliente (400 °F) o debajo de una parrilla durante 6 a 8 minutos hasta que la piel se ampolle.

Método de estufa para ampollar la piel: cubra el quemador caliente (ya sea de gas o eléctrico) con una malla de alambre gruesa.
Coloque los pimientos en el fuego durante varios minutos hasta que la piel se ampolle.

Después de ampollar la piel, coloque los pimientos en una sartén y cúbralos con un paño húmedo. (Esto hará que pelar los pimientos sea más fácil). Déjelos enfriar durante varios minutos; pelar las pieles. Aplana los pimientos enteros. Mezcle todos los ingredientes restantes en una cacerola y caliente hasta que hierva. Coloque 1/4 diente de ajo (opcional) y 1/4 cucharadita de sal en cada frasco caliente de media pinta o 1/2 cucharadita por pinta. Llene los frascos calientes con pimientos. Agregue una solución de aceite/encurtido caliente y bien mezclada sobre los pimientos, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Marinated Peppers in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para pimientos marinados en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Jarra Tamaño	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso en altitudes de 0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6,000 pies
Crudo	Medias pintas o Pintas	15 minutos	20	25

PIMIENTOS ENCURTIDOS

7 libras de pimientos morrones
3-1/2 tazas de azúcar
3 tazas de vinagre (5%)
3 tazas de agua
9 dientes de ajo
4-1/2 cucharaditas de sal para enlatar o encurtir

Rendimiento: alrededor de 9 pintas

Procedimiento: Lavar los pimientos, cortarlos en cuartos, quitarles el corazón y las semillas y eliminar las imperfecciones. Cortar los pimientos en tiras. Hervir el azúcar, el vinagre y el agua durante 1 minuto. Agregue los pimientos y deje hervir. Coloque 1/2 diente de ajo y 1/4 de cucharadita de sal en cada frasco caliente y esterilizado de media pinta; duplique las cantidades para frascos de pinta. Agregue las tiras de pimiento y cubra con la mezcla de vinagre caliente, dejando 1/2 pulgada

Machine Translated by Google

espacio de cabeza. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Bell Peppers in a boiling water canner

Tiempo de proceso recomendado para pimientos morrones encurtidos en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Medias pintas o Pintas	5 minutos	10	15

PIMIENTOS PICANTES ENCURTIDOS

Húngaro, plátano, chile, jalapeño

4 libras de pimientos rojos, verdes o amarillos largos y picantes
3 libras de pimientos rojos y verdes dulces, mezclados
5 tazas de vinagre (5%)
1 taza de agua
4 cucharaditas de sal para enlatar o encurtir
2 cucharadas de azúcar
2 dientes de ajo

Rendimiento: alrededor de 9 pintas

Procedimiento: Precaución: Use guantes de plástico o goma y no se toque la cara mientras manipula o corta chiles picantes. Si no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos. Lavar los pimientos. Si los pimientos pequeños quedan enteros, haz de 2 a 4 cortes en cada uno. Pimientos en cuartos grandes. Blanquee en agua hirviendo o ampolle la piel de los pimientos picantes de piel dura utilizando uno de estos dos métodos:

Método al horno o a la parrilla para formar ampollas en la piel: coloque los pimientos en un horno caliente (400 °F) o debajo de una parrilla durante 6 a 8 minutos hasta que la piel se ampolle.

Método de estufa para ampollar la piel: cubra el quemador caliente (ya sea de gas o eléctrico) con una malla de alambre gruesa. Coloque los pimientos en el fuego durante varios minutos hasta que la piel se ampolle.

Después de ampollar la piel, coloque los pimientos en una sartén y cúbralos con un paño húmedo. (Esto hará que pelar los pimientos sea más fácil). Déjelos enfriar durante varios minutos; pelar las pieles. Aplana los pimientos pequeños. Pimientos en cuartos grandes.
Llene los frascos calientes con pimientos, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Combine y caliente los demás ingredientes hasta que hierva y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Retire el ajo. Agregue la solución de decapado caliente sobre los pimientos, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Pickled Hot Peppers in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para pimientos picantes encurtidos en envases en baño de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Crudo	Medias pintas o Pintas	10 minutos	15	20

AROS DE PIMIENTO JALAPEÑO ENCURTIDO

3 libras de chiles jalapeños
1-1/2 tazas de lima encurtida
1-1/2 galones de agua
7-1/2 tazas de vinagre de sidra (5%)
1-3/4 tazas de agua 2-1/2
cucharadas de sal para conservas 3
cucharadas de semillas de
apio 6 cucharadas de semillas de mostaza

Rendimiento: alrededor de 6 frascos de pinta

Procedimiento: Precaución: Use guantes de plástico o goma y no se toque la cara mientras manipula o corta chiles picantes. Si no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos. Lave bien los pimientos y córtelos en rodajas de 1/4 de pulgada de grosor. Deseche el extremo del vástago. Mezcle 1-1/2 tazas de lima encurtida con 1-1/2 galones de agua en un recipiente de acero inoxidable, vidrio o plástico apto para alimentos. Evite inhalar polvo de cal mientras mezcla la solución de cal y agua. Remoje las rodajas de pimiento en agua de lima, en el refrigerador, durante 18 horas, revolviendo ocasionalmente (se pueden usar de 12 a 24 horas). Escurra la solución de cal de los aros de pimiento empapados. Enjuague los pimientos suave pero completamente con agua. Cubra los aros de pimiento con agua fría y déjelos en remojo en el refrigerador durante 1 hora.

Escurrir el agua de los pimientos. Repita los pasos de enjuague, remojo y escurrido dos veces más. Escurrir bien al final. Coloque 1 cucharada de semilla de mostaza y 1-1/2 cucharadita de semilla de apio en el fondo de cada frasco de medio litro caliente. Coloque los aros de pimiento escurridos en los frascos, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada.
Hierva el vinagre de sidra, 1-3/4 tazas de agua y la sal de lata a fuego alto. Sirva la solución de salmuera hirviendo sobre los aros de pimiento en los frascos, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Jalapeño Rings in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para anillos de jalapeño encurtidos en baño de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Pintas	10 minutos	15	20

Machine Translated by Google

AROS DE PIMIENTO AMARILLO ENCURTIDO

2-1/2 a 3 libras de pimientos amarillos (plátano) 2 cucharadas de
semillas de apio 4 cucharadas
de semillas de mostaza 5 tazas de
vinagre de sidra (5%) 1-1/4 tazas de agua 5
cucharaditas de sal para
conservas

Rendimiento: alrededor de 4 frascos de pinta

Procedimiento: Precaución: Use guantes de plástico o goma y no se toque la cara mientras manipula o corta chiles picantes. Si no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos. Lave bien los pimientos y retire el extremo del tallo; corte los pimientos en aros de 1/4 de pulgada de grosor. Coloque 1/2 cucharada de semillas de apio y 1 cucharada de semillas de mostaza en el fondo de cada frasco de medio litro vacío y caliente. Llene los frascos con aros de pimiento, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. En una cacerola o cacerola de 4 cuartos, combine el vinagre de sidra, el agua y la sal; calentar hasta hervir. Cubra los aros de pimiento con líquido decapado hirviendo, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida.

Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Yellow Pepper Rings in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para anillos de pimiento amarillo encurtidos en envasadora de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft / Tiempo de proceso en altitudes de 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft / 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft / Arriba de 6,000 pies
Caliente	Pintas	10 minutos	15	20

TOMATES VERDES DULCES ENCURTIDOS

10 a 11 libras de tomates verdes (16 tazas en rodajas)
2 tazas de cebollas rebanadas
1/4 taza de sal para enlatar o encurtir
3 tazas de azúcar moreno
4 tazas de vinagre (5%)
1 cucharada de semilla de mostaza
1 cucharada de pimienta de Jamaica
1 cucharada de semilla de apio
1 cucharada de clavo entero

Rendimiento: alrededor de 9 pintas

Procedimiento: Lavar y cortar en rodajas los tomates y la cebolla. Colóquelo en un tazón, espolvoree con 1/4 taza de sal y déjelo reposar de 4 a 6 horas. Drenar. Calienta y agrega el azúcar al vinagre hasta que se disuelva. Ate las semillas de mostaza, la pimienta de Jamaica, las semillas de apio y los clavos en una bolsa de especias. Agregue al vinagre con tomates y cebollas. Si es necesario, agregue un mínimo de agua para cubrir las piezas. Deje hervir y cocine a fuego lento durante 30 minutos, revolviendo según sea necesario para evitar que se queme. Los tomates deben quedar tiernos y transparentes cuando se cocinan adecuadamente. Retire la bolsa de especias. Llene el frasco caliente con sólidos y cúbralo con solución decapante caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada.

Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Pickled Sweet Green Tomatoes in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para tomates verdes dulces encurtidos en un baño de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 feet	1,001–6,000 feet	Above 6,000 feet
Caliente	Pintas	10 minutos	15	20
	Cuartos	15	20	25

VERDURAS MIXTAS ENCURTIDAS

4 libras de pepinos encurtidos de 4 a 5 pulgadas, lavados y cortados en rodajas de 1 pulgada (corte 1/16 de pulgada del extremo de la flor y deséchelos)

2 libras de cebollas pequeñas peladas y cortadas en cuartos

4 tazas de apio cortado (trozos de 1 pulgada)

2 tazas de zanahorias peladas y cortadas (en trozos de 1/2 pulgada)

2 tazas de pimientos rojos dulces cortados (en trozos de 1/2 pulgada)

2 tazas de orejitas de coliflor

5 tazas de vinagre blanco (5%)

1/4 taza de mostaza preparada

1/2 taza de sal para enlatar o encurtir

3-1/2 tazas de azúcar

3 cucharadas de semillas de apio

2 cucharadas de semillas de mostaza

1/2 cucharadita de clavo entero

1/2 cucharadita de cúrcuma molida

Rendimiento: alrededor de 10 pintas

Procedimiento: Combine las verduras, cubra con 2 pulgadas de hielo picado o en cubitos y refrigere de 3 a 4 horas. En una tetera de 8 cuartos, combine el vinagre y la mostaza y mezcle bien. Agregue sal, azúcar, semillas de apio, semillas de mostaza, clavo y cúrcuma. Llevar a ebullición. Escurra las verduras y agréguelas a la solución de encurtido caliente.

Cubra y deje hervir lentamente. Escurre las verduras pero guarda la solución para encurtir. Llene las verduras en frascos de una pinta esterilizados calientes o en cuartos de galón calientes, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Agregue la solución decapante, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Mixed Vegetables in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para verduras mixtas encurtidas en un baño de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 feet	1,001–6,000 feet	Above 6,000 feet
Caliente	Pintas	5 minutos	10	15
	Cuartos	10	15	20

Machine Translated by Google

CALABACÍN ENCURTIDO AL PAN CON MANTEQUILLA

16 tazas de calabacín fresco, rebanado
4 tazas de cebollas, en rodajas finas
1/2 taza de sal para enlatar o encurtir
4 tazas de vinagre blanco (5%)
2 tazas de azúcar
4 cucharadas de semillas de mostaza
2 cucharadas de semillas de apio
2 cucharaditas de cúrcuma molida

Rendimiento: alrededor de 8 a 9 pintas

Procedimiento: Cubra las rodajas de calabacín y cebolla con 1 pulgada de agua y sal. Dejar reposar 2 horas y escurrir bien. Combine vinagre, azúcar y especias. Llevar a ebullición y agregar el calabacín y la cebolla. Cocine a fuego lento durante 5 minutos y llene los frascos calientes con la mezcla y la solución decapante, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese o utilice el tratamiento de pasteurización a baja temperatura que se describe en la página 6-5.

Recommended process time for Pickled Bread and Butter Zucchini in a boiling water canner

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Pintores Cuartos	10 minutos	15	20

Condimentos de verduras en escabeche

RELISH DE CHAYOTE Y PERA

3-1/2 tazas de chayote pelado y en cubos 3-1/2
tazas de peras Seckel peladas y en cubos
2 tazas de pimiento rojo picado 2 tazas de
pimiento amarillo picado 3 tazas de cebolla nely picada

2 chiles serranos, recién picados 2-1/2 tazas de
vinagre de sidra (5%) 1-1/2 tazas de agua 1
taza de azúcar blanca 2
cucharaditas de sal para
enlatar 1 cucharadita de
pimienta de Jamaica molida 1
cucharadita de especias molidas para pastel de calabaza

Rendimiento: alrededor de 5 frascos de pinta

Procedimiento: Precaución: Use guantes de plástico o goma y no se toque la cara mientras manipula o corta chiles picantes. Si no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos. Lavar, pelar y cortar el chayote y las peras en

Machine Translated by Google

Cubos de 1/2 pulgada, desechando los corazones y las semillas. Picar cebollas y pimientos. Combine vinagre, agua, azúcar, sal y especias en una cacerola o en una cacerola grande. Llevar a ebullición, revolviendo para disolver el azúcar.
Agrega las cebollas y los pimientos picados; Vuelva a hervir y hierva durante 2 minutos, revolviendo ocasionalmente.
Agrega el chayote en cubos y las peras; Regrese al punto de ebullición y apague el fuego. Llene los sólidos calientes en frascos de medio litro calientes, dejando un espacio libre de 1 pulgada. Cubra con el líquido de cocción hirviendo, dejando 1/2 pulgada de espacio libre. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Chayote Pear Relish in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para Chayote Pear Relish en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso a altitudes de		
		0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6,000 pies
Caliente	Pintas	15 minutos	20	25

PICCALILLI

6 tazas de tomates verdes picados
1-1/2 tazas de pimientos rojos dulces picados
1-1/2 tazas de pimientos verdes picados
2-1/4 tazas de cebollas picadas
7-1/2 tazas de repollo picado
1/2 taza de sal para enlatar o encurtir
3 cucharadas de especias para encurtir enteras mixtas
4-1/2 tazas de vinagre (5%)
3 tazas de azúcar moreno

Rendimiento: alrededor de 9 medias pintas

Procedimiento: Lave, pique y combine las verduras con 1/2 taza de sal. Cubrir con agua caliente y dejar reposar 12 horas. Escurrir y presionar con un paño blanco limpio para eliminar todo el líquido posible. Ate las especias sin apretar en una bolsa de especias y agréguelas a la combinación de vinagre y azúcar moreno y caliente hasta que hierva en una cacerola. Agregue las verduras y hierva suavemente durante 30 minutos o hasta que el volumen de la mezcla se reduzca a la mitad. Retire la bolsa de especias. Llene los frascos esterilizados calientes (consulte la página 1-14) con la mezcla caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Piccalilli in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para Piccalilli en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso a altitudes de		
		0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6,000 pies
Caliente	Medias pintas o Pintas	5 minutos	10	15

Machine Translated by Google

CONDIMENTACIÓN DE PEPINILLOS

3 cuartos de pepinos picados

3 tazas de pimientos verdes y rojos dulces picados cada uno

1 taza de cebollas picadas

3/4 taza de sal para enlatar o encurtir

4 tazas de hielo

8 tazas de agua

2 tazas de azúcar

4 cucharaditas de semilla de mostaza, cúrcuma, pimienta de Jamaica entera y clavo entero

6 tazas de vinagre blanco (5%)

Rendimiento: alrededor de 9 pintas

Procedimiento: Agrega los pepinos, los pimientos, la cebolla, la sal y el hielo al agua y deja reposar 4 horas. Escurrir y volver a cubrir las verduras con agua helada durante una hora más. Escurrir nuevamente. Combine las especias en una bolsa de especias o de gasa. Agregue especias al azúcar y al vinagre. Calienta hasta que hierva y vierte la mezcla sobre las verduras. Cubra y refrigere 24 horas. Caliente la mezcla hasta que hierva y llénela en frascos calientes, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickle Relish in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para Pickle Relish en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempos de procesamiento a altitudes de 0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba de 6,000 pies
Caliente	Medias pintas o Pintas	10 minutos	15	20

RELISH DE MAÍZ ENCURTIDO

10 tazas de maíz fresco en grano entero (de 16 a 20 mazorcas de tamaño mediano), o seis paquetes de 10 onzas de maíz congelado

2-1/2 tazas de pimientos rojos dulces cortados en cubitos

2-1/2 tazas de pimientos verdes dulces cortados en cubitos

2-1/2 tazas de apio picado

1-1/4 tazas de cebollas picadas

1-3/4 tazas de azúcar

5 tazas de vinagre (5%)

2-1/2 cucharadas de sal para enlatar o encurtir

2-1/2 cucharaditas de semillas de apio

2-1/2 cucharadas de mostaza seca

1-1/4 cucharadita de cúrcuma

Rendimiento: alrededor de 9 pintas

Procedimiento: Hervir las mazorcas de maíz 5 minutos. Sumergir en agua fría. Corte los granos enteros de la mazorca o use seis paquetes de maíz congelado de 10 onzas. Combine los pimientos, el apio, la cebolla, el azúcar, el vinagre, la sal y las semillas de apio en una cacerola. Llevar a ebullición y cocinar a fuego lento durante 5 minutos, revolviendo ocasionalmente. Mezcle la mostaza y la cúrcuma en 1/2 taza de la mezcla cocida a fuego lento. Agrega esta mezcla y el maíz a la mezcla caliente.

Machine Translated by Google

Cocine a fuego lento otros 5 minutos. Si lo desea, espese la mezcla con nuestra pasta (1/4 taza de nuestra mezcla en 1/4 taza de agua) y revuelva con frecuencia. Llene los frascos calientes con la mezcla caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada.

Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Corn Relish in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para conservas de maíz encurtido en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso en altitudes de		
		0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6,000 pies
Caliente	Medias pintas o Pintas	15 minutos	20	25

RELISH DE TOMATE VERDE ENCURTIDO

10 libras de tomates verdes pequeños y duros

1-1/2 libras de pimientos rojos

1-1/2 libras de pimientos verdes

2 libras de cebollas

1/2 taza de sal para enlatar o encurtir

1 litro de agua

4 tazas de azúcar

1 qt vinegar (5%)

1/3 taza de mostaza amarilla preparada

2 cucharadas de maicena

Rendimiento: alrededor de 7 a 9 pintas

Procedimiento: Lavar y rallar en trozos grandes o picar finamente los tomates, los pimientos y las cebollas. Disuelva la sal en agua y viértala sobre las verduras en una tetera grande. Calienta hasta que hierva y cocina a fuego lento durante 5 minutos. Escurrir en un colador. Regrese las verduras a la tetera. Agrega el azúcar, el vinagre, la mostaza y la maicena. Revuelva para mezclar.

Calienta hasta que hierva y cocina a fuego lento durante 5 minutos. Llene los frascos de una pinta calientes y esterilizados (consulte la página 1-14) con salsa picante, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pickled Green Tomato Relish in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para tomate verde encurtido Relish in a envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso en altitudes de		
		0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6,000 pies
Caliente	Pintas	5 minutos	10	15

Machine Translated by Google

SALSA DE RÁBANO PICANTE ENCURTIDO

2 tazas (3/4 lb) de rábano picante recién rallado
1 taza de vinagre blanco (5%)
1/2 cucharadita de sal para enlatar o encurtir
1/4 cucharadita de ácido ascórbico en polvo

Rinde: alrededor de 2 medias pintas

Procedimiento: El picante del rábano picante fresco desaparece en 1 o 2 meses, incluso cuando se refrigera. Por lo tanto, prepare sólo pequeñas cantidades a la vez. Lave bien las raíces de rábano picante y péleles la piel exterior marrón. Las raíces peladas se pueden rallar en un procesador de alimentos o cortar en cubos pequeños y pasar por una picadora de alimentos. Combine los ingredientes y llénelos en frascos esterilizados (consulte la página 1-14), dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Selle bien los frascos y guárdelos en el refrigerador.

RELISH DE CEBOLLA Y PIMIENTO ENCURTIDO

6 tazas de cebollas finamente picadas
3 tazas de pimientos rojos dulces nely picados
3 tazas de pimientos verdes nely picados
1-1/2 tazas de azúcar
6 tazas de vinagre (5%), preferiblemente blanco destilado
2 cucharadas de sal para enlatar o encurtir

Rendimiento: alrededor de 9 medias pintas

Procedimiento: Lavar y picar las verduras. Combine todos los ingredientes y hierva suavemente hasta que la mezcla espese y el volumen se reduzca a la mitad (aproximadamente 30 minutos). Llene los frascos esterilizados calientes (consulte la página 1-14) con salsa picante, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada y ciérrelos herméticamente. Conservar en frigorífico y utilizar en el plazo de un mes. Precaución: Si se desea un almacenamiento prolongado, este producto debe procesarse.

Recommended process time for Pickled Pepper Onion Relish in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para Relishina con cebolla y pimiento encurtido envasadora de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Estilo de paquete	Tarro Tamaño	Tiempo de proceso a altitudes de 0–1,000 pies	1,001–6,000 pies	Arriba 6,000 pies
Caliente	Medias pintas o Pintas	5 minutos	10	15

RELISH DE JICAMA PICANTE

9 tazas de jícama cortada en cubitos (necesitará aproximadamente 4 libras de jícama comprada) 1
cucharada de especias para encurtir enteras
mixtas 1 rama de canela de dos
pulgadas 8 tazas de vinagre blanco
(5%) 4 tazas de
azúcar 2 cucharaditas de pimiento
rojo triturado 4 tazas de pimiento amarillo cortado en cubitos

Machine Translated by Google

4-1/2 tazas de pimiento rojo cortado en cubitos
4 tazas de cebolla picada 2
pimientos picantes frescos (de aproximadamente 6 pulgadas cada uno), recién picados y parcialmente sin semillas

Rendimiento: alrededor de 7 frascos de pinta

Procedimiento: Precaución: Use guantes de plástico o goma y no se toque la cara mientras manipula o corta chiles picantes. Si no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos. Lavar, pelar y recortar la jícama; dado. Coloque las especias para encurtir y la canela en un trozo limpio de estopilla 100 % algodón, de doble capa y de 6 pulgadas cuadradas. Junte las esquinas y átelas con una cuerda limpia. (O use una bolsa de especias de muselina comprada). En una cacerola o cacerola de 4 cuartos, combine la bolsa de especias para encurtir, el vinagre, el azúcar y el pimiento rojo triturado. Llevar a ebullición, revolviendo para disolver el azúcar. Agregue la jícama picada, los pimientos dulces, la cebolla y los picantes. Vuelva a hervir la mezcla. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento, tapado, a fuego medio-bajo durante unos 25 minutos. Deseche la bolsa de especias. Llene la salsa en frascos de medio litro calientes, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Cubra con líquido decapado caliente, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida.

Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Spicy Jicama Relish in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para la envasadora de agua hirviendo con sabor a jícama picante

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso a altitudes 0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–3,000 ft 1,001–3,000 pies	3,001–6,000 ft 3,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6,000 pies
Caliente	Pintas	20 minutos	25	30	35

RELISH DE TOMATILLO PACIENTE

12 tazas de tomatillos picados 3 tazas
de jícama nely picada 3 tazas de cebolla
picada 6 tazas de tomates tipo
ciruela picados 1-1/2 tazas de pimiento verde picado
1-1/2 tazas de pimiento rojo picado 1-1/2 tazas de
pimiento amarillo picado 1 taza de sal para enlatar
2 cuartos de agua 6 cucharadas de especias para
encurtir enteras mixtas 1
cucharada de
pimientos rojos triturados (opcional)

6 tazas de azúcar
6-1/2 tazas de vinagre de sidra (5%)

Rendimiento: alrededor de 6 o 7 pintas

Procedimiento: Retire las hojas de los tomatillos y lávelos bien. Pele la jícama y la cebolla. Lave bien todas las verduras antes de cortarlas y picarlas. Coloque los tomatillos picados, la jícama, la cebolla, los tomates y todos los pimientos morrones en una cacerola o cacerola de 4 cuartos. Disuelva la sal de conserva en agua. Vierta sobre las verduras preparadas. Calentar hasta que hierva; cocine a fuego lento durante 5 minutos. Escurrir bien a través de un colador forrado con una gasa (hasta que no gotee más agua, aproximadamente de 15 a 20 minutos).
Coloque las especias para encurtir y los pimientos rojos opcionales en un trozo limpio, de doble capa y de 6 pulgadas cuadradas.

Machine Translated by Google

de estopilla 100% algodón. Junte las esquinas y átelas con una cuerda limpia. (O use una bolsa de muselina para especias comprada). Mezcle el azúcar, el vinagre y las especias (en una bolsa de gasa) en una cacerola; llevar a ebullición. Agrega las verduras escurridas. Vuelva a hervir; reduzca el fuego y cocine a fuego lento, sin tapar, durante 30 minutos.

Retire la bolsa de especias. Llene la mezcla de condimentos calientes en frascos de medio litro calientes, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida.

Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Tangy Tomatillo Relish in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para la envasadora de agua hirviendo Tangy Tomatillo Relishing

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Estilo de paquete	Tarro Tamaño	Tiempo de procesamiento a altitudes de 0–1,000 pies	1,001–6,000 pies	Arriba 6,000 pies
Caliente	Pintas	15 minutos	20	25

Encurtidos para dietas especiales

REMOLACHA ENCURTIDA SIN AZÚCAR AÑADIDO

7 libras de remolachas de 2 a 2-1/2 pulgadas de diámetro 4
a 6 cebollas (de 2 a 2-1/2 pulgadas de diámetro), si se desea
6 tazas de vinagre blanco (5 por ciento) 1-1/2
cucharadita de sal para enlatar o encurtir 2 tazas
de Splenda® 3 tazas de
agua 2 ramas de
canela 12 dientes enteros

Rendimiento: alrededor de 8 pintas

Procedimiento: Recorte las puntas de las remolachas, dejando 1 pulgada de tallo y raíces para evitar que el color se desvanezca. Lávese bien. Ordenar por tamaño. Cubra tamaños similares con agua hirviendo y cocine hasta que estén tiernos (aproximadamente de 25 a 30 minutos). Precaución: Drene y deseche el líquido. Remolachas frescas. Recorte las raíces y los tallos y quíteles la piel. Cortar en rodajas de 1/4 de pulgada. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas las cebollas. Combine vinagre, sal, Splenda® y 3 tazas de agua dulce en una olla grande. Ate las ramas de canela y los clavos en una bolsa de gasa y agréguelos a la mezcla de vinagre. Llevar a ebullición. Agrega las remolachas y las cebollas. Cocine a fuego lento durante 5 minutos. Retire la bolsa de especias. Llene las rodajas de remolacha y cebolla calientes en frascos de medio litro calientes, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Cubra con una solución de vinagre hirviendo, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Variación: remolachas tiernas enteras en escabeche: siga las instrucciones anteriores, pero use remolachas que no tengan más de 1 a 1-1/2 pulgadas de diámetro. Empaque todo después de cocinarlo, recortarlo y pelarlo; no cortar.

Machine Translated by Google

Recommended process time for No Sugar Added Pickled Beets in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para remolachas encurtidas sin azúcar agregada envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso a altitudes de 0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–3,000 ft 1,001–3,000 pies	3,001–6,000 ft 3,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6,000 pies
Caliente	Pintas	30 minutos	35	40	45

RODAJAS DE PEPINO ENcurtido DULCE SIN AZÚCAR AÑADIDO

3-1/2 libras de pepinos encurtidos

agua hirviendo para cubrir los pepinos en rodajas

4 tazas de vinagre de sidra (5%)

1 taza de agua

3 tazas de Splenda®

1 cucharada de sal para enlatar

1 cucharada de semilla de mostaza

1 cucharada de pimienta de Jamaica entera

1 cucharada de semilla de apio

4 palitos de canela de una pulgada

Rendimiento: alrededor de 4 o 5 frascos de pinta

Procedimiento: Lavar los pepinos. Corte 1/16 de pulgada de los extremos de las flores y deséchelas. Corta los pepinos en rodajas de 1/4 de pulgada de grosor. Vierte agua hirviendo sobre las rodajas de pepino y déjalas reposar de 5 a 10 minutos.

Escurre el agua caliente y vierte agua fría sobre los pepinos. Deje correr agua fría continuamente sobre las rodajas de pepino o cambie el agua con frecuencia hasta que los pepinos se enfríen. Escurrir bien las rodajas.

Mezcle vinagre, 1 taza de agua, Splenda® y todas las especias en una olla o cacerola de 10 cuartos. Llevar a ebullición. Agregue con cuidado las rodajas de pepino escurridas al líquido hirviendo y vuelva a hervir. Coloque una ramita de canela en cada frasco caliente vacío, si lo desea. Llene las rodajas de pepinillos calientes en frascos de una pinta calientes, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Cubra con salmuera hirviendo, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida.

Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for No Sugar Added Sweet Cucumber Pickle Slices in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para rodajas de pepinillo dulce sin azúcar añadido envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso a altitudes de 0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6,000 pies
Caliente	Pintas	10 minutos	15	20

Machine Translated by Google

ENELDO EN RODAJAS REDUCIDO EN SODIO

4 libras (3 a 5 pulgadas) de pepinos encurtidos

6 tazas de vinagre (5%)

6 tazas de azúcar

2 cucharadas de sal para enlatar o encurtir

1-1/2 cucharadita de semillas de apio

1-1/2 cucharadita de semillas de mostaza

2 cebollas grandes, en rodajas finas

8 cabezas de eneldo fresco

Rendimiento: alrededor de 8 pintas

Procedimiento: Lavar los pepinos. Corte una rodaja de 1/16 de pulgada del extremo de la flor y deséchela. Corte los pepinos en rodajas de 1/4 de pulgada. Combine el vinagre, el azúcar, la sal, el apio y las semillas de mostaza en una cacerola grande. Llevar la mezcla a ebullición. Coloque 2 rodajas de cebolla y 1/2 cabeza de eneldo en el fondo de cada frasco de medio litro caliente. Llene los frascos calientes con rodajas de pepino, dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Agrega 1 rodaja de cebolla y 1/2 cabeza de eneldo encima. Vierta la solución de decapado caliente sobre los pepinos, dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Reduced Sodium Sliced Dill Pickles in a boiling-water canner

Tiempo de proceso recomendado para encurtidos de eneldo en rodajas con contenido reducido de sodio en envasadora de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft (minutes)	1,001–6,000 ft (minutes)	Above 6,000 ft (minutes)
Estilo de paquete	Tarro Tamaño	0–1,000 pies (minutos)	1,001–6,000 pies (minutos)	Arriba de 6,000 pies (minutos)
Crudo	Pintas	15 minutos	20	25

ENCURTIDOS DULCES EN RODAJAS REDUCIDOS EN SODIO

4 libras (3 a 4 pulgadas) de pepinos encurtidos

Solución de salmuera:

1 cuarto de vinagre blanco destilado (5%)

1 cucharada de sal para enlatar o encurtir

1 cucharada de semilla de mostaza

1/2 taza de azúcar

Jarabe de conservas:

1-2/3 tazas de vinagre blanco destilado (5%)

3 tazas de azúcar

1 cucharada de pimienta de Jamaica entera

2-1/4 cucharaditas de semillas de apio

Rendimiento: alrededor de 4 a 5 pintas

Machine Translated by Google

Procedimiento: Lave los pepinos, córtelos 1/16 de pulgada del extremo de la flor y deséchelos. Corta los pepinos en rodajas de 1/4 de pulgada. Combine todos los ingredientes para el almíbar en una cacerola y déjelos hervir. Mantenga el almíbar caliente hasta su uso. En una tetera grande, mezcle los ingredientes de la solución de salmuera. Agregue los pepinos cortados, cubra y cocine a fuego lento hasta que los pepinos cambien de color de verde brillante a verde opaco (aproximadamente de 5 a 7 minutos). Escurrir las rodajas de pepino. Llene los frascos calientes y cúbralos con almíbar caliente dejando un espacio libre de 1/2 pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Reduced Sodium Sliced Sweet Pickles in a boiling water canner

Tiempo de proceso recomendado para encurtidos dulces en rodajas con contenido reducido de sodio envasadora de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Pintas	10 minutos	15	20

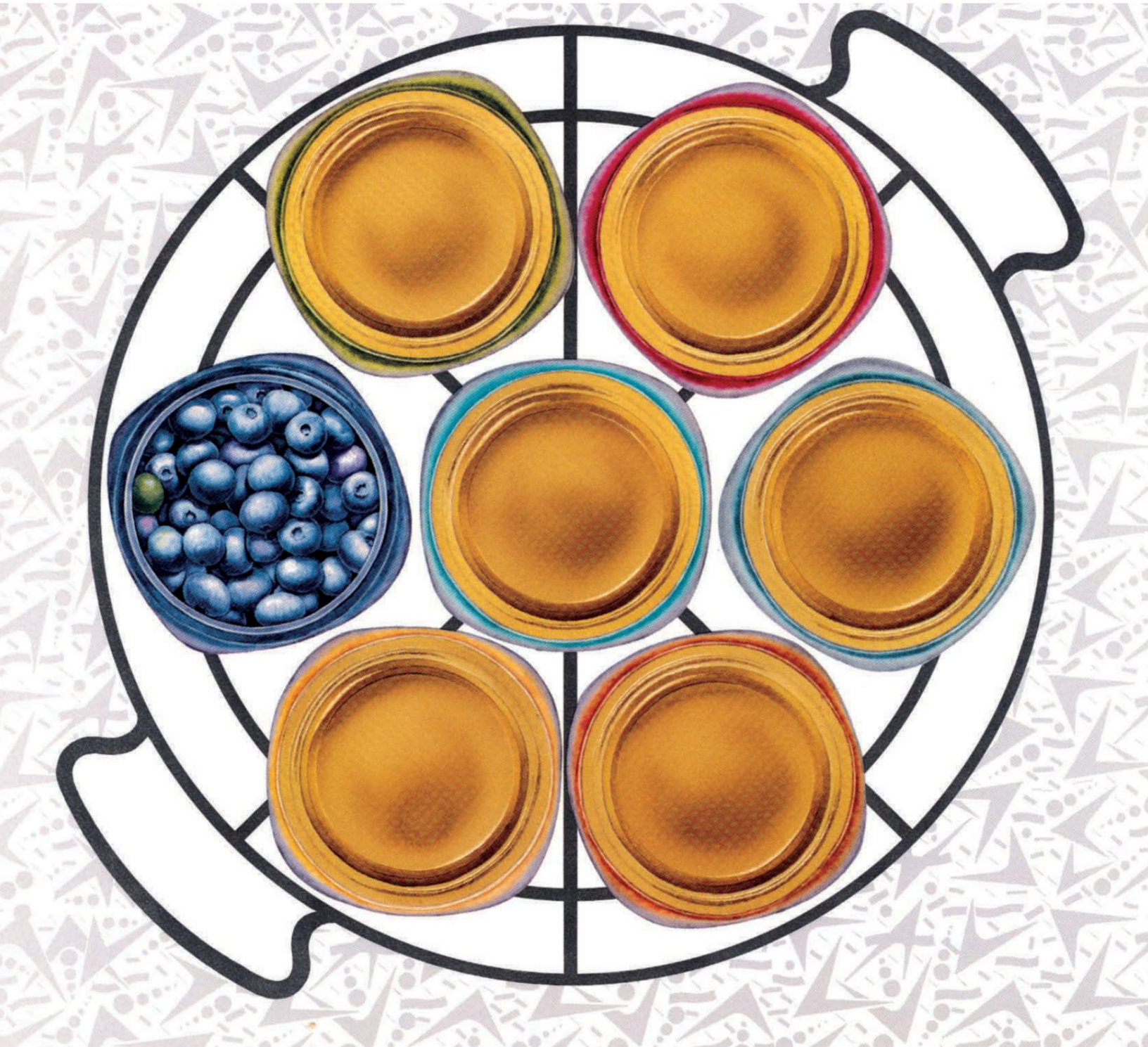
Machine Translated by Google

United States
Department of
Agriculture

National Institute
of Food
and Agriculture

Guía completa de
conservas caseras

Guía 7
Preparar y enlatar
Mermeladas y Jaleas



Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Guía 7
Preparar y enlatar mermeladas y jaleas

Tabla de contenido

Sección..... ....Página Elaboración de
gelatina sin pectina añadida .... 7-5 Extracción
de jugos y elaboración de gelatina 7-5
Elaboración de mermelada sin pectina añadida ....
7-6 Cómo hacer mermeladas y jaleas con pectina añadida..... .....7-7 Mermelada
de pera y manzana ....
7-8 Fresa- gelatina de ruibarbo ....
7-8 Mermelada de arándanos y especias ....
7-9 Gelatina de uva y ciruela..... 7-10
Gelatina de pimienta dorada..... 7-10
Elaboración de cremas de frutas con bajo contenido de azúcar 7-11
Crema para untar de durazno y piña..... 7-11
Manzana para untar refrigerada (hecha con gelatina) ....7 -12 Crema
de uva refrigerada (elaborada con gelatina)..... .....7-12 Rehacer jaleas
blandas.... 7-13

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Hacer gelatina sin pectina añadida

Utilice sólo frutas firmes que sean naturalmente ricas en pectina. Seleccione una mezcla de aproximadamente 3/4 de fruta madura y 1/4 de fruta poco madura. No utilice jugos de frutas congelados o enlatados comercialmente. Su contenido de pectina es demasiado bajo. Lave bien todas las frutas antes de cocinarlas. Triture las frutas o bayas blandas; corte las frutas más grandes en trozos pequeños. El uso de las cáscaras y los corazones agrega pectina al jugo durante la cocción. Agregue agua a las frutas que lo requieran, como se indica en la tabla de ingredientes a continuación. Ponga la fruta y el agua en una cacerola grande y déjela hervir. Luego cocine a fuego lento según los tiempos que se indican a continuación hasta que la fruta esté suave, mientras revuelve para evitar que se queme. Una libra de fruta debería producir al menos 1 taza de jugo claro.

Extraer jugos y hacer gelatina.

Para extraer jugo					
	Tazas de agua para ser Agregado por Libra de fruta	Minutos para hervir a fuego lento fruta antes Extrayendo Jugo	Ingredientes Agregado a cada taza de Jugo colado		Producir de 4 Tazas de Jugo (Medias pintas)
			Azúcar (Tazas)	Jugo de limon (cucharadita)	
manzanas	1	20 a 25	3/4	1-1/2 (opcional) 4 a 5	
Moras	Ninguno o 1/4	5 a 10	3/4 a 1	Ninguno	7 a 8
Manzanas silvestres	1	20 a 25	1	Ninguno	4 a 5
Uvas	Ninguno o 1/4	5 a 10	3/4 a 1	Ninguno	8 a 9
ciruelas	1/2	15 a 20	3/4	Ninguno	8 a 9

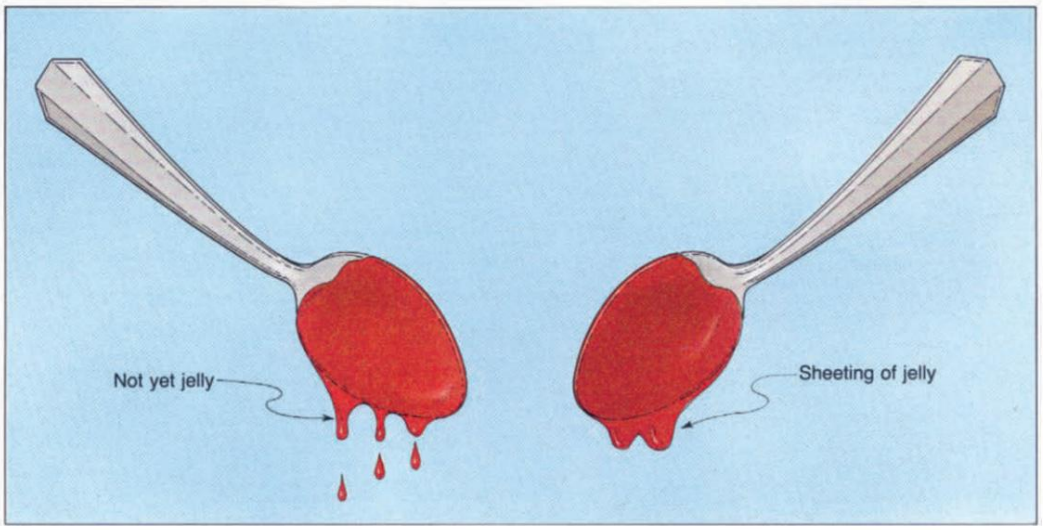
Cuando la fruta esté tierna, cuele con un colador y luego cuele con una doble capa de gasa o una bolsa de gelatina. Deje que el jugo gotee, usando un soporte o colador para sostener la bolsa. Presionar o apretar la bolsa o el paño provocará que la gelatina se vuelva turbia.

Usando no más de 6 a 8 tazas de jugo de fruta extraído a la vez, mida el jugo de fruta, el azúcar y el jugo de limón de acuerdo con los ingredientes de la tabla anterior y caliéntelos hasta que hierva. Revuelva hasta que el azúcar se disuelva. Hervir a fuego alto hasta el punto de gelatina. Para comprobar que la gelatina esté cocida, utilice uno de los siguientes métodos.

Prueba de temperatura: use un termómetro para gelatina o caramelo y hierva hasta que la mezcla alcance las siguientes temperaturas en altitudes de:

Mar Nivel	1.000 pie	2.000 pie	3.000 pie	4.000 pie	5.000 pie	6.000 pie	7.000 pie	8.000 pie
220° F	218° F	216° F	214° F	212° F	211° F	209° F	207° F	205° F

Machine Translated by Google



Prueba con hoja o cuchara: sumerja una cuchara de metal fría en la mezcla de gelatina hirviendo. Levante la cuchara unas 12 pulgadas por encima de la sartén (sin vapor). Gira la cuchara para que el líquido se escurra hacia un lado. La gelatina estará lista cuando el almíbar forme dos gotas que fluyen juntas y se forman láminas o cuelgan del borde de la cuchara.

Retirar del fuego y quitar rápidamente la espuma. Llene frascos esterilizados (consulte la página 1-14) con gelatina. Use una taza medidora o vierta la gelatina a través de un embudo de boca ancha, dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Jelly without Added Pectin in a boiling-water canner

Tiempo de procesamiento para gelatina sin pectina añadida en un enlatador de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 feet	1,001–6,000 feet	Above 6,000 feet
Caliente	Medias pintas o Pintas	5 minutos	10	15

Hacer mermelada sin pectina añadida

Lave y enjuague bien todas las frutas antes de cocinarlas. No remojar. Para obtener el mejor sabor, utilice fruta completamente madura. Retire los tallos, la piel y los huesos de la fruta; cortar en trozos y triturar. Para las bayas, retire los tallos y las flores y triture. Las bayas con semillas se pueden pasar por un colador o un molino de alimentos. Mida la fruta triturada en una cacerola grande usando las cantidades de ingredientes especificadas en la siguiente tabla.

Cantidades de ingredientes

Fruta	Tazas Aplastada Fruta	Tazas Azúcar	cucharada Limón Jugo	Producir (Medias pintas)
Albaricoques	4 a 4-1/2	4	2	5 a 6
Bayas *	4	4	0	3 a 4
melocotones	5-1/2 a 6	4 a 5	2	6 a 7

*Incluye moras, moras, moras, grosellas, moras, frambuesas y fresas.

Machine Translated by Google

Agregue el azúcar y deje hervir mientras revuelve rápida y constantemente. Continúe hirviendo hasta que la mezcla espese. Utilice una de las siguientes pruebas para determinar cuándo las mermeladas y jaleas están listas para llenarse.
Recuerde dejar que se espese durante el enfriamiento.

Prueba de temperatura: utilice un termómetro para gelatina o caramelo y hierva hasta que la mezcla alcance la temperatura adecuada a su altitud (consulte la página 7-5).

Prueba del refrigerador: retire la mezcla de mermelada del fuego. Vierta una pequeña cantidad de mermelada hirviendo en un plato frío y colóquelo en el compartimento congelador del frigorífico durante unos minutos.
Si la mezcla gelifica, está lista para llenar.

Retirar del fuego y quitar la espuma rápidamente. Llene frascos esterilizados (consulte la página 1-14) con mermelada.
Use una taza medidora o vierta la mermelada a través de un embudo de boca ancha, dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada.
Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Jam without Added Pectin in a boiling-water canner

		Process Time at Altitudes of		
Style of Pack	Jar Size	0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Hot	Half-pints or Pints	5 min	10	15

Hacer mermeladas y jaleas con pectina añadida

Se pueden usar frutas y jugos frescos, así como jugos de frutas enlatados o congelados comercialmente, con pectinas líquidas o en polvo preparadas comercialmente. El orden de combinación de los ingredientes depende del tipo de pectina utilizada. Con la pectina envasada se proporcionan instrucciones completas para una variedad de frutas. La gelatina o mermelada hecha con pectina añadida requiere menos cocción y generalmente da un mayor rendimiento. Estos productos también tienen sabores frutales más naturales. Además, el uso de pectina añadida elimina la necesidad de probar jaleas y mermeladas calientes para comprobar si se gelifican correctamente. Agregar 1/2 cucharadita de mantequilla o margarina con el jugo y la pectina reducirá la formación de espuma. Sin embargo, estos pueden causar mal sabor durante el almacenamiento prolongado de jaleas y mermeladas. Las recetas disponibles que utilizan pectina envasada incluyen:

Jaleas: manzana, manzana silvestre, mora, mora, zarzamora, grosella, saúco, uva, mayhaw, menta, melocotón, ciruela, frambuesa negra o roja, loganberry, ruibarbo y fresa.

Mermeladas: albaricoque, mora, mora, mora, mora, frambuesa roja,
mora joven, arándano, cereza, grosella, grosella, uva, mermelada de naranja, melocotón, pera, ciruela, ruibarbo, fresa y tomate especiado.

Asegúrese de utilizar frascos de conservas Mason preesterilizados, tapas autosellantes de dos piezas y un proceso de 5 minutos (corregido según la altitud, según sea necesario) en agua hirviendo. (Consulte la página 1-30 sobre el deterioro de mermeladas y jaleas).

Machine Translated by Google

Compra pectina fresca cada año. La pectina vieja puede dar lugar a geles deficientes. Siga las instrucciones de cada paquete y procese como se muestra a continuación:

Recommended process time for Jellies and Jam with Added Pectin in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para gelatinas y mermeladas con pectina añadida en un baño de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Medias pintas o pintas	5 minutos	10	15

A continuación se presentan algunas recetas adicionales de jalea y mermelada para usar con pectina envasada.

MERMELADA DE PERA Y MANZANA

2 tazas de peras peladas, sin corazón y recién picadas (aproximadamente 2 libras) 1 taza de manzanas peladas, sin corazón y recién picadas 6-1/2 tazas de azúcar 1/4 cucharadita de canela molida 1/3 taza de jugo de limón embotellado 6 oz de pectina líquida

Rendimiento: alrededor de 7 a 8 medias pintas

Procedimiento: Triture las manzanas y las peras en una cacerola grande y agregue la canela. Mezcle bien el azúcar y el jugo de limón con las frutas y déjelos hervir a fuego alto, revolviendo constantemente. Agregue inmediatamente la pectina. Lleve a ebullición y hierva fuerte durante 1 minuto, revolviendo constantemente. Retire del fuego, retire rápidamente la espuma y llene los frascos esterilizados (consulte la página 1-14) dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada.
Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Pear Apple Jam in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para la mermelada de pera y manzana en un baño de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Medias pintas o pintas	5 minutos	10	15

JALEA DE FRESA Y RUIBARBO

1-1/2 libras de tallos rojos de ruibarbo 1-1/2 cuartos de fresas maduras 1/2 cucharadita de mantequilla o margarina para reducir la formación de espuma (opcional) 6 tazas de azúcar 6 onzas de pectina líquida

Rendimiento: alrededor de 7 medias pintas

Machine Translated by Google

Procedimiento: Lave y corte el ruibarbo en trozos de 1 pulgada y licúe o muela. Lave, quite el tallo y triture las fresas, una capa a la vez, en una cacerola. Coloque ambas frutas en una bolsa de gelatina o en una doble capa de estopilla y exprima suavemente el jugo. Mida 3-1/2 tazas de jugo en una cacerola grande. Agregue la mantequilla y el azúcar, mezclando bien con el jugo. Llevar a ebullición a fuego alto, revolviendo constantemente.

Agregue inmediatamente la pectina. Lleve a ebullición y hierva fuerte durante 1 minuto, revolviendo constantemente.

Retire del fuego, retire rápidamente la espuma y llene los frascos esterilizados (consulte la página 1-14), dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Strawberry-Rhubarb Jelly in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para gelatina de fresa y ruibarbo en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempo de procesamiento a altitudes de		
		0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba de 6,000 pies
Caliente	Medias pintas o Pintas	5 minutos	10	15

MERMELADA DE ARÁNDANOS Y ESPECIAS

2-1/2 pintas de arándanos maduros

1 cucharada de jugo de limón

1/2 cucharadita de nuez moscada o canela molida

5-1/2 tazas de azúcar

3/4 taza de agua

1 caja (1-3/4 oz) de pectina en polvo

Rendimiento: alrededor de 5 medias pintas

Procedimiento: Lave y triture bien los arándanos, una capa a la vez, en una cacerola. Agregue jugo de limón, especias y agua. Agregue la pectina y lleve a ebullición a fuego alto, revolviendo con frecuencia. Agregue el azúcar y vuelva a hervir por completo. Hervir fuerte durante 1 minuto, revolviendo constantemente.

Retire del fuego, retire rápidamente la espuma y llene los frascos esterilizados (consulte la página 1-14), dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Blueberry Spice Jam in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para la envasadora de agua hirviendo con mermelada de arándanos y especias

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempo de procesamiento a altitudes de		
		0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba de 6,000 pies
Caliente	Medias pintas o Pintas	5 minutos	10	15

Machine Translated by Google

JALEA DE UVA Y CIRUELA

3-1/2 libras de ciruelas maduras

3 libras de uvas Concord maduras

1 taza de agua

1/2 cucharadita de mantequilla o margarina para reducir la formación de espuma (opcional)

8-1/2 tazas de azúcar

1 caja (1-3/4 oz) de pectina en polvo

Rendimiento: alrededor de 10 medias pintas

Procedimiento: Lavar y deshuesar las ciruelas; no pelar. Triture bien las ciruelas y las uvas, una capa a la vez, en una cacerola con agua. Llevar a ebullición, tapar y cocinar a fuego lento durante 10 minutos. Cuela el jugo a través de una bolsa de gelatina o doble capa de gasa. Mida el azúcar y reserve. Combine 6-1/2 tazas de jugo con mantequilla y pectina en una cacerola grande. Llevar a ebullición a fuego alto, revolviendo constantemente. Agregue el azúcar y vuelva a hervir por completo. Hervir fuerte durante 1 minuto, revolviendo constantemente.

Retire del fuego, retire rápidamente la espuma y llene los frascos esterilizados (consulte la página 1-14), dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Recommended process time for Grape-Plum Jelly in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para gelatina de uva y ciruela en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempo de proceso a altitudes de		
		0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–6,000 ft 1,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Arriba 6,000 pies
Caliente	Medias pintas o Pintas	5 minutos	10	15

JALEA DE PIMIENTA DORADA

5 tazas de pimientos morrones amarillos picados (aproximadamente 4 pimientos grandes con pulpa tal como se compraron)

½ taza de chiles serranos picados (aproximadamente 5 pimientos comprados)

1-1/2 tazas de vinagre blanco destilado (5%)

5 tazas de azúcar

1 bolsa (3 oz) de pectina líquida

Rendimiento: alrededor de 5 frascos de media pinta

Procedimiento: Precaución: Use guantes de plástico o goma y no se toque la cara mientras manipula o corta chiles picantes. Si no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos. Lave bien todos los pimientos; retire los tallos y las semillas de los pimientos. No retires la membrana de los pimientos picantes, ya que allí se encuentra el cap-saicina restante para picante del pimiento. Coloque los pimientos dulces y picantes en una licuadora o procesador de alimentos. Agregue suficiente vinagre para hacer puré los pimientos y luego haga puré. Combine el puré de vinagre y pimienta y el vinagre restante en una cacerola de 8 o 10 cuartos. Calentar hasta que hierva; luego hervir 10 minutos para extraer sabores y color. Retirar del fuego y colar a través de una bolsa de gelatina en un bol. (Se prefiere la bolsa de gelatina; también se pueden usar varias capas de gasa). Mida 2-1/4 tazas de jugo de vinagre de pimienta colado y vuelva a colocarlo en la cacerola. Agregue el azúcar hasta que se disuelva y vuelva a hervir la mezcla. Agregue la pectina, vuelva a hervir y hierva fuerte durante 1 minuto, revolviendo constantemente.

Retire del fuego, retire rápidamente la espuma y llénelos en frascos esterilizados (consulte la página 1-14), dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Notas: El uso de pimientos amarillos le da a esta gelatina un color dorado claro. Se pueden sustituir pimientos dulces por otros colores, pero estos proporcionarán un color de gelatina diferente. También se pueden sustituir por otros pimientos picantes. Lo mejor es empezar con un sabor suave a pimiento picante y aumentarlo según los gustos personales. Si se prepara adecuadamente, la gelatina tendrá un fraguado ligeramente firme; lo mejor es utilizar tarros de media pinta.

Recommended process time for Golden Pepper Jelly in a boiling water canner
Tiempo de proceso recomendado para la gelatina de pimienta dorada en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0– 1,000 ft	1,001– 6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Medias pintas 5min		10	15

Hacer cremas de frutas con bajo contenido de azúcar

Se pueden preparar una variedad de frutas para untar que son sabrosas, pero con menos azúcares y calorías que las mermeladas y jaleas normales. Las siguientes son recetas de frutas para untar reducidas en azúcar. La gelatina se puede utilizar como agente espesante, como se indica en dos de las siguientes recetas. Se utilizan frutas dulces, jugo de manzana, especias y/o un edulcorante líquido bajo en calorías para proporcionar el sabor dulce de las frutas para untar. Cuando se utiliza gelatina en la receta, los frascos de crema para untar no deben procesarse. Deben refrigerarse y usarse dentro de las 4 semanas.

CREMA DE MELOCOTÓN Y PIÑA

4 tazas de pulpa de durazno escurrida (procedimiento como se muestra a continuación)
2 tazas de piña triturada sin azúcar escurrida
1/4 taza de jugo de limón embotellado
2 tazas de azúcar (opcional)

Esta receta se puede preparar con cualquier combinación de duraznos, nectarinas, albaricoques y ciruelas.

Esta receta se puede hacer sin azúcar o con hasta 2 tazas, según el gusto o preferencia.
Se pueden añadir edulcorantes no nutritivos. Si se utiliza aspartamo (un edulcorante nutritivo bajo en calorías), el poder edulcorante del aspartamo puede perderse en un plazo de 3 a 4 semanas.

Rinde: 5 a 6 medias pintas

Procedimiento: Lave bien de 4 a 6 libras de duraznos bien maduros. Escurrir bien. Pelar y quitar las semillas. Muele la pulpa de la fruta con una cuchilla mediana o gruesa, o tritúrala con un tenedor (no uses una licuadora).
Coloque la fruta molida o triturada en una cacerola de 2 cuartos. Caliente lentamente para que suelte el jugo, revolviendo constantemente, hasta que la fruta esté tierna. Coloque la fruta cocida en una bolsa de gelatina o en un colador forrado con cuatro capas de gasa.
Deje que el jugo gotee durante unos 15 minutos. Guarde el jugo para gelatina u otros usos. Mida 4 tazas de pulpa de fruta escurrida para untar. Combine las 4 tazas de pulpa, piña y jugo de limón en una cacerola de 4 cuartos. Agregue hasta 2 tazas de azúcar, si lo desea, y mezcle bien. Caliente y hierva suavemente durante 10 a 15 minutos, revolviendo lo suficiente para evitar que se pegue. Llene los frascos calientes rápidamente, dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada.
Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas y procese.

Machine Translated by Google

Recommended process time for Peach-Pineapple Spread in a boiling-water canner Tiempo de proceso recomendado para untable de durazno y piña en un envasador de agua hirviendo					
Style of Pack Estilo de paquete	Jar Size Tamaño del frasco	Process Time at Altitudes of Tiempos de proceso a altitudes de 0–1,000 ft 0–1,000 pies	1,001–3,000 ft 1,001–3,000 pies	3,001–6,000 ft 3,001–6,000 pies	Above 6,000 ft Más de 6,000 pies
Caliente	Medias pintas	15 minutos	20	20	25
	Pintas	20	25	30	35

MANZANA PARA UNTAR REFRIGERADA (elaborada con gelatina)

2 cucharadas de gelatina en polvo sin sabor

1 litro de botella de jugo de manzana sin azúcar

2 cucharadas de jugo de limón embotellado

2 cucharadas de edulcorante líquido bajo en calorías

Colorante alimentario, si lo desea

Rinde: 4 medias pintas

Procedimiento: En una cacerola ablandar la gelatina en el jugo de manzana y limón. Para disolver la gelatina, llévela a ebullición y hierva durante 2 minutos. Alejar del calor. Agregue edulcorante y colorante alimentario, si lo desea. Llene los frascos, dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas. No procesar ni congelar. Precaución: Guárdelo en el refrigerador y úselo dentro de las 4 semanas.

Opcional: para gelatina de manzana especiada, agregue 2 ramas de canela y 4 dientes enteros a la mezcla antes de hervir. Retire ambas especias antes de agregar el edulcorante y el colorante alimentario.

CREMA DE UVA PARA FRIGORÍFICO (elaborada con gelatina)

2 cucharadas de gelatina en polvo sin sabor

1 botella (24 oz) de jugo de uva sin azúcar

2 cucharadas de jugo de limón embotellado

2 cucharadas de edulcorante líquido bajo en calorías

Rinde: 3 medias pintas

Procedimiento: En una cacerola ablandar la gelatina en el jugo de uva y limón. Llevar a ebullición para disolver la gelatina. Hervir 1 minuto y retirar del fuego. Agrega el edulcorante. Llene los frascos calientes rápidamente, dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas. No procesar ni congelar. Precaución: Guárdelo en el refrigerador y úselo dentro de las 4 semanas.

Machine Translated by Google

Rehacer gelatinas blandas

Mida la gelatina que se va a volver a cocinar. Trabaje con no más de 4 a 6 tazas a la vez.

Para rehacer con pectina en polvo: por cada litro de gelatina, mezcle 1/4 taza de azúcar, 1/2 taza de agua, 2 cucharadas de jugo de limón embotellado y 4 cucharaditas de pectina en polvo. Llevar a ebullición mientras revuelve. Agregue la gelatina y deje hervir a fuego alto, revolviendo constantemente. Hervir fuerte 1/2 minuto. Retire del fuego, retire rápidamente la espuma o gelatina y llene los frascos esterilizados (consulte la página 1-14), dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas nuevas y procese.

Para rehacer con pectina líquida: por cada litro de gelatina, mida 3/4 taza de azúcar, 2 cucharadas de jugo de limón embotellado y 2 cucharadas de pectina líquida. Deje que la gelatina hierva a fuego alto, mientras revuelve. Retirar del fuego y agregar rápidamente el azúcar, el jugo de limón y la pectina. Llevar a ebullición, revolviendo constantemente. Hervir fuerte durante 1 minuto. Retire rápidamente la espuma y llene los frascos esterilizados (consulte la página 1-14), dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas nuevas y procese.

Para rehacer sin pectina agregada: por cada litro de gelatina, agregue 2 cucharadas de jugo de limón embotellado. Calienta hasta que hierva y deja hervir durante 3 a 4 minutos. Utilice una de las pruebas descritas en la página 7-5 para determinar el punto de cocción de la gelatina. Retire del fuego, retire rápidamente la espuma y llene los frascos esterilizados (consulte la página 1-14), dejando un espacio libre de 1/4 de pulgada. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y humedecida. Ajuste las tapas nuevas y procese.

Recommended process time for Remade Soft Jellies in a boiling-water canner
Tiempo de proceso recomendado para gelatinas blandas rehechas en una envasadora de agua hirviendo

Style of Pack	Jar Size	Process Time at Altitudes of 0–1,000 ft	1,001–6,000 ft	Above 6,000 ft
Caliente	Medias pintas o Pintas	5 minutos	10	15