

Pepinillos Encurtidos En El Refrigerador

¡Una forma crujiente y deliciosa de hacer que tus pepinos duren más tiempo!

Rinde: 1 pinta

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de enfriamiento: 1-3 días

Ingredientes

- ⅔ taza de vinagre (de cualquier tipo)
- ⅓ taza de agua
- 1 cucharadita de sal
- 2 a 4 cucharaditas de azúcar
- 1 a 2 cucharadas de condimentos (ver notas)
- 1½ tazas de rodajas de pepino

Pasos

1. En una sartén pequeña, caliente el vinagre, el agua, la sal y el azúcar hasta que hierva a fuego lento. Remueva hasta que la sal y el azúcar se disuelvan y retire del fuego.
2. Coloque los condimentos en el fondo de un frasco limpio de vidrio tamaño pinta. Añada las rodajas de pepino, empaquetándolas bien. Deje aproximadamente ½ pulgadas de espacio en la parte superior del frasco.
3. Llene el frasco con la mezcla de vinagre tibio hasta cubrir los pepinos. Cierre el frasco con una tapa limpia y refrigérelo de 1 a 3 días para que los sabores se desarrollen.
4. Conservar los pepinillos en el refrigerador. Consuma en un plazo de 3 meses.



Pequeños cambios,
¡GRAN diferencia!



Información Nutricional

Tamaño de la Porción: 5-8 Pepinillos (1oz)

Nutrientes	Cantidad
Calorías:	73
Grasa Total:	0 g
Grasa Saturada:	0 g
Colesterol:	0 mg
Sodio:	148 mg
Carbohidratos Totales:	19.1 g
Fibra Dietética:	0.1 g
Azúcares Totales:	18.9 g
Azúcar Añadida:	18.9 g
Proteína	0.1 g

Utensilios Necesarios

- Cuchillo afilado
- Cucharas medidoras
- Tabla de cortar
- Tazas medidoras
- Frasco de tamaño pinta
- Sartén pequeña con tapa

LISTA DE COMPRAS

Costo total promedio sin aceite ni condimentos: \$1.85

Costo promedio/porción: \$0.11

Rinde: 16 porciones

Nota: La siguiente lista de ingredientes es una sugerencia. Se pueden comprar ingredientes similares según las preferencias, las restricciones dietéticas, el presupuesto y la ubicación.

Ingredientes



Añadir 1 al carrito
Vinagre



Añadir 1 al carrito
Pepino

AHORRE TIEMPO, AHORRE DINERO

Mis Notas de Cocina

Notas del chef

- Ideas para condimentos frescos: albahaca, cilantro, eneldo, ajo, jengibre, pimienta picante, cebolla, orégano, tomillo.
- Ideas para condimentos secos: hoja de laurel, apio, semillas de comino o eneldo, chile seco, pimienta, especias para encurtir, cúrcuma.
- Pruebe esto: 1 diente de ajo, 1/8 de cucharadita de hojuelas de pimienta roja y 1 cucharadita de semillas de eneldo.

