



Encurtidos de Pepinillos

Fríos Envasados

Inspirado en: Gourmandize
tinyurl.com/2afrfcev

Porción Para: 6

Ingredientes:

- 2 Pepinos Grandes
- 2 1/2 Tazas Grandes de Vinagre
- 1 Taza de Agua Fría
- 1/2 Taza de Sal Gruesa
- 2 Tazas de Azúcar
- 2 Cucharadas de Semilla de Mostaza
- 2 Dientes de Ajo (Machacados)
- 2 Ramitas/Cabezas de Eneldo Fresco o 1 cucharadita de Eneldo Seco por Cada Frasco
- 2 Tarros Mason - 32 onz

Instrucciones:

1. Lave los pepinos. Cortar en tajos o rebanadas.
2. En un tazón mediano, mezcle el vinagre, el agua, la sal, el azúcar, las semillas de mostaza y revuélvalo. Deje reposar a temperatura ambiente, hasta que la sal se disuelva para hacer la salmuera, por unos 30 minutos.
3. Coloque un diente de ajo y una ramita de eneldo o eneldo seco en cada frasco limpio. Agregar gajos o rodajas de pepino hasta que estén llenos.
4. Vierta la salmuera en cada frasco hasta que esté lleno y luego selle con una tapa.
5. Refrigere o guarde en un lugar fresco durante dos semanas antes de comer.
6. ¡Disfruta de tus encurtidos caseros!