

Pepinos agridulces.

Ingredientes:

Pepinos

Solución: 1 taza de agua x 3 tazas de vinagre x 2 tazas de azúcar.

Especias a elegir: mostaza en grano, pimienta de Jamaica, clavo de olor, canela.

Preparación:

- Lavar muy bien los pepinos porque se consumen con la cáscara.
- Cortarlos en rodajas de $\frac{1}{2}$ centímetro.
- Coloca agua en una olla, cuando hierva agrega sal.
- Agrega las rodajas de pepino y cuécelas por un minuto.
- Retíralas y colócalas en agua a temperatura ambiente.
- Envásalos inmediatamente, colocándolos de manera ordenada y vistosa en el frasco.
- Agrega la solución hirviendo, llenando el frasco hasta el cuello. La solución debe cubrir bien los pepinos.
- continua con la esterilización como indican las instrucciones.