

# Pickles, sazonantes, jaleas, mermeladas y dulces

---

Los productos a base de pickles realmente dan el sabor de las especias a las comidas y bocadillos. La combinación rica de especias, azúcar y vinagre con frutas y verduras, dan la textura crocante, y firme, como así también un sabor agri-dulce y penetrante.

Los pickles y los preparados sazonantes tienen algún valor nutritivo, contienen muy poco o nada de grasa, y con la excepción de los tipo sabor dulce, contienen bajas calorías.

Las jaleas, compotas y conservas o preservas también aumentan el sabor de las comidas. La mayoría de estos productos con frutas ofrecen una buena oportunidad de usar la fruta que no es la mejor para enlatado o congelado – las frutas más largas o más chicas, las fresas y aquellas que tienen una forma irregular.

Básicamente, estos productos son muy parecidos. Todos son conservas de frutas en términos de azúcar y son gelatinas de alguna manera. Sus características individuales dependen del tipo de fruta usada y de la forma en que es preparada, la proporción de los diferentes ingredientes en la mezcla y el método de cocción.

A pesar de que el mercado de alimentos ofrece una gran variedad de pickles, sazonados, jaleas, mermeladas y dulces, muchas amas de casas gustan preparar sus propios productos cuando hay oferta abundante de frutas y verduras. Esta publicación incluye recetas de pickles, sazonados, gelatinas, compotas y conservas favoritas de todos los tiempos.

## Pickles y Aderezos

### *Pickles Franceses Agridulces*

2 lb (3-pulgadas) pepinos para pickles  
3 cucharadas de sal para pickles  
2 qt de agua  
3 tazas de vinagre blanco, de 5% de acidéz  
4 cebollas blancas chicas peladas  
4 dientes de ajos chicos  
4 cucharadas de semillas de mostaza

Lave los pepinos; corte 1/8 de cada punta. Coloque en un bol grande. Esparza la sal y cubra con agua. Deje reposar por 24 horas; drene muy bien.

Caliente el vinagre en un sartén mediano hasta que hierva.

Coloque los pepinos en 4 recipientes esterilizados calientes. En cada recipiente agregue un diente de ajo, una cebolla, una cucharada de semillas de mostaza.

Agregue el vinagre hirviendo sobre los pepinos, dejando un espacio de 1/4 de pulgada en la parte superior. Ajuste las tapas.

Procese en agua hirviendo durante 10 minutos. Comience a contar cuando el agua en el recipiente comience a hervir.

Saque los recipientes. Enfríe sobre rejillas por 12 a 24 horas. Revise si los recipientes están cerrados herméticamente.

Rendimiento: 4 pints.

### *Chowchow*

1 repollo mediano, troceado (2 qt)  
6 cebollas medianas, troceadas  
6 pimientos verdes troceados gruesos

1qt de tomates verdes troceados  
1/4 de taza de sal para pickles  
2 cucharadas de mostaza preparada  
6 tazas de vinagre de 5% de acidéz  
2 ½ tazas de azúcar  
1 ½ taza de cúrcuma molida  
1 cucharadita de ginger molida  
2 cucharadas de semillas de mostaza  
1 cucharada de especias mixtas para pickles

Combine el repollo, cebollas, pimientos, tomates y sal en un bol grande. Cubra; deje reposar durante la noche. Drene el líquido.

Mezcle la mostaza con algo de vinagre en la olla; agregue el resto del vinagre, azúcar, cúrcuma, ginger, semillas de mostaza y las especias para pickles; hierva a fuego lento por 20 minutos. Agregue las verduras; hierva a fuego lento por 10 minutos. Inmediatamente vierta en 7 recipientes esterilizados y calientes de 1 pint, llenando hasta 1/4 de pulgada de la superficie. Ajuste las tapas.

Coloque en agua hirviendo por 5 minutos. Comience a contar cuando el agua en el recipiente comience a hervir.

Saque los recipientes. Enfríe sobre rejillas por 12 a 14 horas. Revise si los recipientes están cerrados herméticamente. Rendimiento: 7 pints.

### ***Trocitos de eneldos para acompañar las hamburguesas***

4lb (4 -pulgadas) de pepinos para pickles  
4 ½ tazas de agua  
1 qt de vinagre blanco de 5% de acidéz  
6 cucharadas de sal para pickles  
16 cabezas frescas de eneldo  
4 cucharaditas de semillas de mostaza  
16 semillas de pimienta

Lave los pepinos; corte 1/8 de las punas. Corte los mismos en trozos al través de 1/4 de pulgada.

Combine el agua, vinagre y sal en una olla; haga hervir.

Coloque los pepinos en 8 recipientes esterilizados calientes. En cada recipiente agregue 2 cabezas de eneldo, ½ cucharadita de semillas de mostaza, y 2 semillas de pimienta

Procese en agua hirviendo durante 15 minutos. Comience a contar tan pronto cuando coloque los recipientes en el agua hirviendo.

Saque los recipientes. Enfríe sobre rejillas por 12 a 24

horas. Revise si los recipientes están cerrados herméticamente. Rendimiento: 8 pints.

### ***Eneldo dulce***

4 lb (3-5 pulgadas) de pepinos para pickles  
6 tazas de vinagre de 5% de acidéz  
6 tazas de azúcar  
6 cucharadas de sal de pepinos  
1 ½ cucharadita de semillas de apio  
1 ½ cucharaditas de semillas de mostaza  
2 cebollas grandes, troceadas finitas  
16 cabezas de eneldo fresco

Lave los pepinos; corte 1/8 de las puntas. Corte los mismos en trozos al través de 1/4 de pulgada.

Combine el vinagre, azúcar, sal, apio y las semillas de mostaza en una olla grande. Haga que la mezcla hierva.

Coloque 2 rodajas de cebollas y 1 cabeza de eneldo en cada uno de los 8 recipientes calientes. Coloque los trozos de pepinos en los recipientes. Coloque 1 rodaja de cebolla y 1 cabeza de eneldo arriba de los pepinos. Agregue el líquido hirviendo sobre los pepinos hasta 1/4 pulgada de la parte superior. Ajuste las tapas.

Procese en agua hirviendo durante 15 minutos. Comience a contar tan pronto cuando coloque los recipientes en el agua hirviendo.

Saque los recipientes. Enfríe sobre rejillas por 12 a 24 horas. Revise si los recipientes están cerrados herméticamente. Rendimiento: 8 pints.

### ***Pikles de remolachas***

1 qt de remolachas cortadas en cuartos o remolachas chicas enteras  
2 tazas de vinagre de 5% de acidéz  
1 taza de azúcar  
1 cucharadita de sal

Seleccione y lave las remolachas. Corte las puntas dejando 1 pulgada del tallito. Hierva hasta que la piel se desprenda fácilmente. Pele y corte. Deje las remolachas chicas enteras; corte las otras en pedazos o cuartos.

Coloque en recipientes calientes hasta ½ pulgada antes de la parte superior del recipiente. Cubra con el líquido hirviendo preparado con el vinagre, azúcar y la sal. Ajuste las tapas. Procese por 30 minutos en agua hirviendo. Enfríe y almacene. Rendimiento: 2 a 3 pints.

### ***Pickles de duraznos***

3 qt de azúcar  
2 qt de vinagre de 5% de acidéz

7 (2-pulgadas) de palitos de canela  
2 cucharadas de clavos de olor enteros  
16 lb (alrededor de 11 qt) de duraznos, chicos o medianos

Combine el azúcar, vinagre, canela y los clavos de olor. (Los clavos de olor pueden ser colocados en una bolsita atada limpia y sacados luego de la cocción, si no se desea incluirlos en el producto empaquetado.) Haga hervir y deje hervir con la tapa puesta, por alrededor de 30 minutos.

Lave los duraznos y elimine la piel; sumerja la fruta en agua hirviendo por 1 minuto, luego en agua fría para un pelado fácil. Para evitar que los duraznos pelados no se oscurezcan, colóquelos en agua fría con 2 cucharadas de sal y de vinagre por cada galón de agua. Drene el agua antes de usarlos.

Agregue los duraznos al agua hirviendo con el almíbar, 2 a 3 quarts cada vez y caliente por 5 minutos. Coloque los duraznos calientes en recipientes calientes. Continúe calentando en el almíbar y colocando en recipientes. Agregue en cada recipiente 1 palito de canela y 2 a 3 clavos de olor enteros (si se desea). Cubra los duraznos con el almíbar hirviendo hasta ½ pulgada antes del borde del recipiente. Ajuste las tapas de los recipientes.

Coloque en agua hirviendo por 20 minutos. Comience a contar cuando el agua en el recipiente comience a hervir. Saque los recipientes; coloque los recipientes en una mesada separados varias pulgadas sobre una rejilla para enfriar las mismas. Rendimiento: 7 quarts

### ***Pickles para pan y manteca***

4 qt de pepinos troceados  
1 ½ tazas de cebollas en rodajas  
2 dientes de ajos grandes  
1/3 taza de sal  
2 qt de hielo triturado o en cubos  
4 ½ tazas de azúcar  
1 ½ tazas de cúrcuma  
1 ½ tazas de semillas de apio  
2 cucharadas de semillas de mostaza  
3 tazas de vinagre blanco de 5% de acidéz

Lave muy bien los pepinos usando un zepillo; haga drenar sobre una rejilla. Corte en rodajas entre 1/8 a 1/4 de pulgada los pepinos sin pelar; descarte las puntas. Agregue las cebollas y los dientes de ajo.

Agregue sal y revuelva bien; cubra con hielo picado o en cubos; deje reposar por 3 horas. Drene muy bien; remueva los dientes de ajo. Combine azúcar, especias y vinagre; caliente hasta que

hierva. Agregue los pepinos drenados y las rodajas de cebollas y caliente por 5 minutos.

Coloque los pickles calientes sin comprimirlos, en recipientes calientes dejando ½ pulgada en el borde superior. Ajuste las tapas de los mismos.

Procese en agua hirviendo por 5 minutos (comience a contar tan pronto cuando el agua en los recipientes comience a hervir). Saque los recipientes; enfríe y almacene. Rendimiento: 7 pints

**NOTA: El azúcar puede ser reducida a 4 tazas si se desea pickles menos dulces.**

### ***Pepinillos dulces***

5 qt de pepinillos, de 1 ½ a 3 pulgadas de largo  
½ taza de sal granulada apisonada  
8 tazas de azúcar  
6 tazas de vinagre de 5% de acidéz  
3/4 cucharaditas de cúrcuma  
2 cucharaditas de semillas de apio  
2 cucharaditas de especias para pickles  
8 (1 pulgada) pedazos de palitos de canela  
1/2 cucharadita de anís (si se desea)  
2 cucharaditas de vainilla

#### **Primer día**

*En la mañana* – Lave los pepinillos muy bien; zepille los mismos. Elimine el agua de los pepinillos; colóquelos en un recipiente grande y cubra con agua hirviendo.

*En la tarde* (6 a 8 horas mas tarde) – Elimine el agua; cubra con agua hirviendo nueva.

#### **Segundo día**

*En la mañana* – Drene el agua; cubra con agua hirviendo nueva.

*En la tarde* – Drene el agua; agregue sal; cubra con agua hirviendo nueva.

#### **Tercer día**

*En la mañana* – Drene el agua; pinche los pepinillos en distintos partes con un tenedor. Prepare un almíbar con 3 tazas de azúcar y 3 tazas de vinagre; agregue cúrcuma y especias. Caliente hasta que hierva y agregue los pepinillos. (Los pepinillos estarán parcialmente cubiertos en este momento).

*En la tarde* – Vierta el almíbar en el recipiente; agregue 2 tazas de azúcar y 2 tazas de vinagre para que se hagan almíbar. Caliente hasta que hierva y vierta sobre los pepinillos.

#### **Cuarto día**

*En la mañana* – Drene el almíbar en el recipiente; agregue 2 tazas de azúcar y 1 taza de vinagre para preparar el almíbar. Caliente hasta que hierva y vierta sobre los pickles.

*En la tarde* – Drene el almíbar en el recipiente; agregue 1 taza de azúcar y la vainilla para preparar el almíbar; caliente hasta que hierva. Coloque los pickles en jarras limpias y calientes y cubra con el almíbar hirviendo hasta ½ de pulgada de la superficie del recipiente. Ajuste las tapas de las jarras.

Procese durante 5 minutos en agua hirviendo (comience a contar tan pronto como el agua comience a hervir). Saque las jarras. Coloque las mismas varias pulgadas separadas unas de otras, sobre una rejilla para que se enfríen. Rendimiento: 7 a 8 pints.

### ***Palitos de pickles dulces***

6 pt de pepinillos (alrededor de 24 de tamaño mediano)  
agua hirviendo  
3 3/4 tazas de vinagre de 5% de acidéz  
4 tazas de azúcar  
3 cucharadas de sal  
4 cucharaditas de semillas de apio  
3/4 cucharaditas de semillas de mostaza  
4 cucharaditas de cúrcuma

Seleccione los pepinillos frescos. Lave y córtelos en tiras o palitos. Vierta agua hirviendo sobre los mismos y deje reposar por 12 a 14 horas o durante la noche. Drene el agua y colóquelos en jarras limpias. Mezcle vinagre, azúcar, sal, semillas de apio, semillas de mostaza y cúrcuma. Hierva la mezcla por 5 minutos. Vierta la mezcla hirviendo sobre los pepinillos en jarras, dejando un espacio de ½ pulgada en la parte superior de las mismas.

Ajuste las tapas. Procese 5 minutos en agua hirviendo. Saque las jarras; deje enfriar y almacene. Rendimiento: 6 pints.

### ***Eneldo dulce rápido***

4 libras (4 pulgadas) de pepinillos para pickles (32 a 40 pepinillos)  
1/3 taza de sal para pickles  
4 tazas de agua  
2 ½ tazas de vinagre de 5% de acidéz  
24 a 32 cabezillas de pimienta  
½ taza de semillas de eneldo 12 a 16 cabezas de eneldo fresco

Lave los pepinillos. Corte 1/16 pulgadas de los extremos. Corte rodajas o tiras si desea. Coloque en un bol y agregue 2 pulgadas de hielo en cubos o triturado. Refrigere por 3 a 4 horas.

Drene. Combine la sal, agua, vinagre y caliente hasta que hierva. Coloque los pepinillos en jarras esterilizadas de 1 pint, dejando un espacio de ½

pulgadas en la parte superior. Agregue 4 cabezas de pimienta y 1 cucharada de semillas de eneldo a cada jarra.

Vierta la solución de vinagre sobre los pepinillos, dejando ½ pulgada de espacio superior. Ajuste las tapas. Procese 10 minutos en agua hirviendo. Saque las jarras; deje enfriar y almacene. Rendimiento: 6 a 8 pints.

### ***Huevos sabrosos***

1 ½ taza de cidra de manzana  
1 taza de vinagre blanco de 5% de acidéz  
2 cucharaditas de sal  
1 cucharadita de especias para pickles  
1 diente de ajo pelado  
½ cebolla en rodajas  
½ cucharadita de semillas de mostaza  
1 docena de huevos duros de tamaño mediano, pelados

Combine todos los ingredientes excepto los huevos. Caliente la mezcla hasta que este próxima al punto de hervir y deje hervir a fuego lento por 5 minutos. Coloque los huevos duros en jarras de un cuarto de galón. Vierta la mezcla caliente sobre los huevos. Cubra y refrigere durante la estación. Drene antes de servir. Permita que los huevos adquieran el sabor de las especias por 2 a 8 semanas. Almacene en el refrigerador. Rendimiento: 1 quart

### ***Pickles de tomate verde***

1 galón de tomates verdes  
6 cebollas grandes  
½ taza de sal  
1 cucharada de cabezas enteras de pimienta negra  
1 cucharada de clavos enteros  
1 cucharada de especias  
1 cucharada de semillas de apio trituradas  
1 cucharada de semillas de mostaza  
1 cucharada de mostaza molida  
½ limón  
3 pimientos rojos  
3 tazas de vinagre de 5% de acidéz  
3 tazas de azúcar morena

Corte en finas rodajas los tomates y cebollas. Espolvoree ½ taza de sal sobre los mismos y deje reposar durante la noche en un recipiente especial (crock) o en recipiente esmaltado. A la mañana siguiente, colóquelos en agua fría durante 1 hora.

Ate las pimientas negras, especias, clavos de olor, semillas de apio, semillas de mostaza y la mostaza molida en un género o bolsita. Corte el limón en rodajas y pique muy fino 2 pimientos. Drene los tomates y las cebollas muy bien. Agregue todas las

especias excepto un pimiento, junto con el vinagre y el azúcar; luego agregue los tomates y las cebollas. Cocine por 30 minutos, revolviendo muy bien de tanto en tanto para prevenir el quemado. Saque la bolsita de especias.

Coloque en las jarras y decore con tiras de pimiento rojo, colocándolas a lo largo de la jarra, en el interior, desde la mitad de la jarra hasta la base. Deje ½ pulgada de espacio superior. Ajuste las tapas. Procese por 15 minutos en agua hirviendo. Saque las jarras; enfríe y almacene.

### ***Remolachas, chauchas o zanahorias picantes***

1/4 cucharadita de sal  
3/4 cucharadita de especias  
3/4 cucharaditas de clavos de olor  
1/4 de un palito de canela  
1/4 de pedacito de la cáscara de la nuez moscada  
1 ½ cucharadita de semillas de apio  
2 tazas de vinagre de manzanas de 5% de acidéz  
1 taza de azúcar  
Chauchas, remolachas o zanahorias (alrededor de 2 pt)

Ate la sal y especias en un género o en una bolsita. Hierva el vinagre, azúcar y las especias por 15 minutos. Hierva una jarra de un cuarto de galón por 15 minutos. Saque la jarra del agua y vierta la mezcla de las especias y el vinagre. Ajuste la tapa; deje de lado por 2 semanas.

Saque la bolsa de especias. Cocine las chauchas frescas, remolachas o zanahorias (casi 2 pints) hasta que estén tiernas, pero firmes. Deje enfriar. Pele las remolachas. (Puede usar verduras en latas y omita este paso).

Caliente el vinagre saborizado y agregue ½ taza del líquido donde fueron cocinadas las verduras. Agregue las verduras y deje hervir lentamente por 15 minutos. Coloque en jarras calientes, asegurándose que el vinagre saborizado cubra las verduras. Elimine las burbujas de aire.

Ajuste las tapas y procese por 10 minutos en agua hirviendo. Saque las jarras; enfríe y almacene. Rinde 2 ½ pints.

### ***Pickles de coliflor***

3 qt (alrededor de 3 cabezas medianas) de flores de coliflor  
2 tazas de cebollas en rodajas  
1 taza de pimientos rojos cortados en tiras  
1/4 taza de sal  
2 qt (2 cubetas) de cubos de hielo  
1 qt de vinagre blanco de 5% de acidéz  
2 tazas de azúcar

1 cucharada de semillas de mostaza  
1 cucharada de semillas de apio  
1 cucharadita de cúrcuma  
1 pimiento rojo picante

Lave los coliflores; divida en grupos. Mezcle el coliflor, las rodajas de cebollas, las tiras de pimientos rojos y la sal. Cubra con hielo y deje reposar por 3 a 4 horas. Drene el agua muy bien.

Mezcle los ingredientes restantes. Haga hervir. Agregue las verduras; hierva por 10 minutos o hasta que los mismos estén entre tiernos y crocantes. Saque los pimientos rojos de la mezcla de las verduras. Coloque las verduras calientes en jarras calientes de una pint. Cubra con el líquido hirviendo hasta antes de ½ de la superficie de la jarra. Corte los pimientos rojos picantes en 5 pedazos de y agregue un pedazo en cada jarra. Ajuste las tapas de las jarras.

Procese por 5 minutos en agua hirviendo. (Comience a contar el tiempo tan pronto el agua en las jarras comience a hervir). Saque las jarras. Coloque las jarras derechas sobre una rejilla de alambre o sobre una toalla doble para que se enfríen. Colóquelas varias pulgadas separadas unas de otras. Rendimiento: 5 pints.

### ***Pickles de cebollitas***

4 qt de cebollitas chiquitas  
Agua hirviendo  
1 taza de sal  
2 tazas de azúcar  
2 cucharadas de aderezo "horseradish"  
3 a 4 cucharadas de semillas de mostaza  
2 qt de vinagre (vinagre blanco ayudará a retener el color blanco) de 5% de acidéz  
7 hojas chicas de laurel  
7 pimientos rojos picantes chicos

Seleccione las cebollitas tiernas y frescas. Cúbralas con agua hirviendo y deje reposar por 2 minutos. Drene el agua; colóquelas en agua fría y pélelas. Espolvoree las cebollas con sal y agregue agua helada para cubrir (alrededor de 2 quarts de agua por cada taza de sal). Deje reposar por lo menos 12 horas o durante la noche. Drene el agua con sal; enjuague y drene muy bien. Mezcle el azúcar, horseradish, semillas de mostaza y vinagre. Hierva lentamente por 15 minutos.

Coloque las cebollitas en jarras, dejando un espacio superior de ½ pulgada. Agregue a cada jarra una hoja de laurel y un pimiento. Vierta la mezcla del vinagre hirviendo sobre las cebollitas. Ajuste las tapas; deje enfriar y almacene. Rendimiento: 7 pints.

\* *Usted podría sustituir 3 ½ cucharadas de mezcla para pickles por el horseradish y las semillas de mostaza.*

### ***Pickles de okra***

3 libras de okras enteras  
6 pimientos rojos picantes o pimientos verdes  
6 dientes de ajo  
1 qt de vinagre de 5% de acidéz  
1 1/3 taza de agua  
½ taza de sal  
1 cucharadita de semillas de mostaza

Lave las okras. Corte los extremos; no corte en pedazos. Coloque las okras en jarras limpias y calientes; agregue los pimientos picantes y el diente de ajo a cada jarra.

Haga hervir los ingredientes restantes. Cubra las okras con el líquido caliente, dejando ½ pulgada en la parte superior de la jarra. Ajuste las tapas.

Procese por 10 minutos en agua hirviendo. (Comience a contar tan rápido como el agua en las jarras comience a hervir). Saque las jarras.

Coloque las mismas derechas en una rejilla de alambre o sobre una toalla doble para que se enfríen. Colóquelas varias pulgadas separadas. Rendimiento: 6 pints.

### ***Pickles dulces para fiestas***

1 qt de pickles de eneldo preparados comercialmente  
1 qt de pickles agirdulces preparados comercialmente

Drene los pickles y trocéelos (o compre los ya troceados llamados dills). Colóquelos en una jarra de 2 ½ quart. Agregue capas de pickles y la siguiente mezcla:

4 tazas de azúcar  
2 cucharadas de mezcla de especias  
2 o mas dientes de ajo (troceados)

Estos pickles desarrollarán su propio almíbar. Almacene en el refrigerador.

### ***Pickles de pimientos jalapeños***

pimientos jalapeños (alrededor de 1 libra)  
1 taza de vinagre de 5% de acidéz  
1/4 taza de agua  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de mezcla de especias para pickles

Lave los pimientos y colóquelos bien apretados en una jarra caliente, dejando un espacio de ½ pulgada en la

parte superior. Mezcle el vinagre, el agua y la sal y las especias para pickles; caliente hasta hervir. Vierta el contenido líquido caliente sobre los pimientos dejando ½ pulgada de espacio del borde de la jarra. Elimine las burbujas de aire. Limpie los bordes de la jarra, ajuste las tapas, procese por 10 minutos en agua hirviendo.

Precaución: use guantes de plástico o de goma y no se toque el rostro cuando trabaje con los pimientos picantes. Si no usa guantes, lávese muy bien las manos con agua y jabón antes de tocarse el rostro u ojos.

### ***Aderezo de rábanos picantes***

1 taza de rábanos picantes rallados  
½ taza de vinagre blanco de 5% de acidéz  
1/4 cucharadita de sal

Lave muy bien las raíces de los rábanos picantes y sáqueles la parte marrón, la parte de la piel. Podrá encontrar un pelador cómodo para ello. Ralle o corte los mismos en cubos chicos y colóquelos en un troceador de alimentos o en una licuadora.

Mezcle los ingredientes. Coloque en jarras limpias. Cierre al vacío. Almacene en la heladera. Rendimiento: alrededor de 1 taza.

### ***Salsa suave de ajíes***

12 tomates rojos maduros pelados  
6 cebollas medianas picadas  
6 pimientos verdes picados  
3 pimientos rojos dulces picados  
1 (3 pulgadas) palito de canela  
1 cucharadita de clavo de olor  
1 cucharadita de mezclas de especias  
1 cucharada de sal  
1 pt de vinagre de manzanas de 5% de acidéz  
1 taza de azúcar

Para pelar los tomates colóquelos en un bol con agua hirviendo, luego colóquelos rápidamente en agua helada para que pierdan la piel. Pele.

Pique finamente los tomates, cebollas y pimientos. Ate la canela, clavos de olor, especias en una bolsita limpia. Agregue esta bolsita de especias a los tomates, cebollas y pimientos y hiérvalos suavemente por 30 a 40 minutos. Retire la bolsita de especias. Agregue sal, vinagre y azúcar a la mezcla de tomates; hierva rápidamente por 5 minutos.

Vierta la salsa de ajíes en jarras limpias y calientes. Cierre con tapas apropiadas. Procese en agua hirviendo por 15 minutos. Retire las jarras; deje enfriar y almacene. Para congelar, enfríe la salsa rápidamente sobre una

capa de agua helada en la piletta de la cocina. Coloque la salsa en recipientes rígidos a prueba de humedad y del vapor, dejando 1 pulgada de espacio en la parte superior y congele a 0 grados F o a menor temperatura. Rendimiento: 2 pints.

### ***Salsa de tomates***

2 ½ qt de tomates maduros (péselos después de sacarles la piel, centro y partes verdes)  
1 (de 3 pulgadas) palito de canela  
2 cucharaditas de semillas de mostazas  
3 cucharaditas de semillas de apio  
1 cucharadita de clavos de olor enteros  
3/4 tazas de cebollas picadas finamente  
1 diente de ajo picado (opcional)  
1 taza de vinagre de manzana de 5% de acidéz  
½ taza de azúcar  
1 1/4 cucharadita de sal  
1 cucharadita de paprika  
1/8 cucharadita de pimienta cayene (o para sentir el gusto)

Hierva los tomates suavemente por alrededor de 20 minutos y presione a través de un colador para remover las semillas. Si tiene una licuadora, mezcle los tomates cocidos antes de tamizarlos para obtener más pulpa. Luego caliente los tomates hasta que hiervan y continúe hirviendo hasta que el volumen de los mismos se reduzca a la mitad. Mezcle a menudo para evitar que se peguen o se amarroneen.

Coloque el palito de canela, las semillas de mostaza, las semillas de apio y los clavos de olor en un género fino. Atelos para obtener una bolsita de especias. Agréguela a la pulpa de tomates que está hirviendo y hierva por 30 a 40 minutos. Retire la bolsita. Ate la cebolla y el diente de ajo, si lo usa, en una bolsita de género fino y agréguela a la pulpa de tomates cuando agregue la bolsita de las especias. Cocine por 20 minutos y remueva esta bolsita.

Agregue la mezcla de vinagre, azúcar, sal, paprika y pimienta cayene a la mezcla de tomates y especias. Hierva rápidamente, revolviendo constantemente de 5 a no más de 10 minutos.

Vierta la salsa en jarras limpias y calientes dejando ½ pulgada de espacio en el borde. Cierre con tapas apropiadas. Procese en olla a presión a 10 libras de presión por 10 minutos. Rendimiento: 2 pints.

### ***Aderezo picante de calabaza***

4 libras (7 pt) de calabazas troceadas  
2 tazas de ajíes verdes troceados  
1 ramillete grande de apio troceado  
1 taza de cebollas troceadas  
4 tazas de vinagre de 5% de acidéz

1 ½ taza de azúcar  
2 cucharadas de sal  
2 cucharaditas de semillas de apio  
3-4 pimientos picantes de tamaño mediano\*  
2 cucharadas de mostaza en polvo  
1 cucharadita de cúrcuma

*\* Usted puede sustituir 1/4 a 1/2 cucharadita de pimientos rojos triturados por cada pint de vegetales, por los pimientos picantes; comience con 1/4 cucharadita y agregue como usted lo desee.*

Prepare los vegetales, descartando las hojas del apio.

Mezcle los pimientos, apios y cebollas con el vinagre, azúcar, sal, semillas de apio y con 3 pimientos rojos.\*\* Caliente la mezcla hasta que hierva; hierva por 5 minutos. Agregue la calabaza, mostaza y cúrcuma; vuelva a hervir y cuente 5 minutos.

Coloque cucharadas de la mezcla en jarras; ajuste las tapas. Procese por 15 minutos en agua hirviendo. Comience a contar tan pronto como el agua comience a hervir. Saque las jarras; enfríe y almacene.

*\*\* Agregue 2 pimientos picantes. Caliente la mezcla; pruebe para ver qué picante está, y agregue el tercer pimiento si lo desea.*

### ***Aderezo de pimientos y cebollas***

1 qt de cebollas  
1 pt de pimientos dulces picados finamente  
1 taza de azúcar  
1qt de vinagre de 5% de acidéz  
4 cucharaditas de sal

Combine todos los ingredientes y haga hervir. Cocine hasta que la mezcla esté ligeramente densa (alrededor de 45 minutos), revolviendo ocasionalmente. Coloque el aderezo caliente en jarras limpias y calientes; llénelas hasta ½ pulgada antes de los bordes. Cierre muy bien. Almacene en el refrigerador.

Si desea prolongar el almacenaje sin refrigeración, este producto debería ser procesado en un baño de agua hirviendo. Luego coloque el aderezo hirviendo en jarras limpias, calientes dejando ½ pulgada en la parte superior de las mismas. Ajuste las tapas de las jarras.

Procese en agua hirviendo por 5 minutos (comience a contar cuando el agua en el recipiente vuelve a hervir). Saque las jarras. Colóquelas derechas, varias pulgadas separadas, sobre una rejilla de alambre para que se enfríen. Rendimiento: 5 medias pints.

### ***Aderezo para perros calientes o panchitos***

3 zanahorias peladas  
3 pimientos rojos dulces, sin el centro, sin semillas.  
2 qt de pepinillos ahuecados y sin semillas  
2 qt de tomates verdes pelados  
2 qt de cebollas peladas  
½ taza de sal  
2 cucharadas de mezcla de especias para pickles  
3 tazas de azúcar  
½ cucharadita de pimenta de cayene  
1 ½ taza de vinagre de manzanas de 5% de acidéz

Corte o ralle las zanahorias, pimientos, pepinillos, tomates y cebollas. Espolvoree con sal y deje reposar durante la noche en la heladera. Drene.

Ate las especias en forma holgada en un género fino y blanco, y agregue los vegetales. Hierva por 30 a 45 minutos, revolviendo frecuentemente para prevenir que se pegue. Saque la bolsita de especias. Agregue el azúcar, pimienta cayene y el vinagre; deje hervir suavemente por 5 a 10 minutos.

Vierta el aderezo caliente en jarras limpias y calientes; ajuste con tapas apropiadas. Procese en una olla a presión a 10 libras de presión por 10 minutos. Saque las jarras; enfríe y almacene. Rendimiento: 8 a 10 pints.

### ***Pikles de calabaza para el pan y manteca***

1 gal (4 1/4 libras) de calabazas en rodajas  
2 pimientos verdes cortados en cubitos  
5 cebollas medianas cortadas en cubitos  
½ taza de sal  
5 tazas de vinagre de 5% de acidéz  
4 ½ tazas de azúcar  
1 cucharadita de mostaza molida  
1 ½ cucharadita de cúrcuma  
1 cucharadita de semillas de apio  
20 clavos de olor enteros (en una bolsita de especias)

Seleccione las calabazas amarillas de verano que sean de tamaño chico a mediano, de alrededor de 1 a 1 ½ pulgada de diámetro. Córtelas en trozos de 1/4 de pulgada y mezcle con los pimientos y las cebollas. Revuelva con ½ taza de sal; deje reposar por 3 horas. Drene. Mezcle el vinagre con el azúcar y las especias; caliente hasta que hierva. Saque la bolsita de especias. Coloque la mezcla en jarras de 1 pint. Cubra con la solución hirviendo de vinagre. Ajuste las tapas. Procese en agua hirviendo por 10 minutos. Comience a contar el tiempo cuando todas las jarras sean colocadas en el agua hirviendo.

## **Jaleas, mermeladas y dulces**

### ***Jalea de manzanas***

(sin el agregado de pectina)  
4 tazas de jugo de manzanas (lleva alrededor de 3 libras de fruta y 3 tazas de agua)  
4 tazas de azúcar

**Para preparar el jugo**, seleccione las manzanas firmes, vigorosas, alrededor de un cuarto que estén un poco menos que maduras, el resto que sean bien maduras. Elijalas, lave y elimine el tallito o las adherencias de flores, no las pele o saque el corazón o parte central. Córtelas en pedazos pequeños. Agregue agua, cubra y haga hervir en fuego fuerte. Reduzca el calor y deje hervir por 20 a 25 minutos, o hasta que las mismas estén tiernas. Extraiga el jugo.

**Para preparar la jalea**, mida el jugo que coloque en la olla. Agregue azúcar y revuelva bien. Hierva 8° F por encima de la temperatura de ebullición del agua (220° F) o hasta que la mezcla cae en copos desde una cuchara.

Retire la olla del fuego; retire la espuma que se haya formado. Vierta la jalea inmediatamente en recipientes calientes, sellados y procese por 5 minutos en agua hirviendo. Saque los recipientes; enfríe y almacene. Rendimiento: 7 vasos de seis onzas.

### ***Jalea de naranjas y pomelos***

***(preparada con jugo congelado concentrado)***

3 1/4 tazas de azúcar  
1 taza de agua  
3 cucharaditas de jugo de limón  
½ botella de pectina líquida  
1 (6 onzas) lata de jugo congelado concentrado de naranjas y pomelos (3/4 taza)

Vierta el azúcar en el agua y revuelva. Coloque sobre el fuego fuerte y revolviendo constantemente haga que pronto dicha mezcla se transforme en un líquido que no se puede seguir revolviendo. Agregue jugo de limón. Hierva a fuego fuerte por 1 minuto.

Retire del calor. Coloque la pectina y revuelva. Agregue el jugo de frutas concentrado y deshielado, y revuelva bien.

Vierta inmediatamente en recipientes calientes, selle y procese por 5 minutos en agua hirviendo. Saque los recipientes; enfríe y almacene. Rendimiento: 5 vasos de seis onzas.

### *Jalea de ciruelas*

*(Sin agregado de pectina)*

4 tazas de jugo de ciruelas (lleva alrededor de 3 ½ libras de ciruelas, 1 ½ taza de agua)  
3 tazas de azúcar

**Para preparar el jugo.** Seleccione alrededor de un cuarto de ciruelas que estén algo menos que maduras y el resto, todas maduras. Elíjalas, lávelas y córtelas en pedazos; o pele o descaroce. Pise la fruta, agregue agua cubra y haga que hierva sobre fuego fuerte. Reduzca el calor; hierva suavemente por 15 a 20 minutos, o hasta que la fruta esté blanda. Extraiga el jugo.

**Para preparar la jalea.** Coloque el jugo en una olla. Agregue azúcar y revuelva bien. Hierva sobre fuego fuerte 8° F por encima del punto de ebullición del agua, o hasta que caigan copos desde una cuchara cuando lo pruebe.

Retire del fuego; elimine la espuma rápidamente. Vierta la jalea inmediatamente en recipientes calientes, selle y procese. Rendimiento: 5 vasos de seis onzas.

### *Jalea de uvas*

*(sin el agregado de pectinas)*

4 tazas de jugo de uvas (alrededor de 3 ½ libras de uvas Concord, ½ taza de agua)  
3 tazas de azúcar

**Para preparar el jugo,** seleccione un cuarto de las uvas que estén menos que maduras y el resto maduras totalmente. Elija, lave y elimine los palitos de las mismas. Pise las uvas y agregue agua, cubra y haga hervir sobre el fuego fuerte. Reduzca el fuego y hierva suave por 10 minutos. Extraiga el jugo.

Para prevenir la formación de cristales de tartrato en la jalea, deje que el jugo repose en un lugar fresco durante la noche, luego pase el preparado por géneros dobles del tipo usado para preparar quesos, así remueve los cristales.

**Para preparar la jalea,** coloque el jugo en una olla. Agregue azúcar y revuelva bien. Hierva sobre fuego fuerte a 8° F por encima de la temperatura de ebullición del agua (220° F), o hasta que la jalea se desprenda en copos de la cuchara cuando la pruebe.

Retire del calor; retire la espuma que se haya formado rápidamente. Vierta la jalea inmediatamente en recipientes calientes, selle y procese por 5 minutos en agua hirviendo. Saque los recipientes; enfríe y almacene. Rendimiento: 5 vasos de seis onzas.

### *Jalea de pimientos*

*(con pectina líquida)*

**Nota:** Se puede preparar jalea verde o roja. Si se desea verde, use pimientos verdes y colorante verde de alimentos. Si se desea jalea roja, use los pimientos rojos y el colorante rojo de alimentos.

4 pimientos verdes o rojos grandes, sin semillas y picados  
1 pimiento picante rojo chico, sin semillas y picado  
6 ½ tazas de azúcar  
1 ½ taza de vinagre de manzanas de 5% de acidéz  
1 (6 onzas) bote de pectina líquida  
colorante rojo o verde de alimentos

Combine los pimientos, azúcar, vinagre en una olla pesada. Caliente a hervir. Hierva por 10 minutos. Retire del fuego y deje reposar por 15 minutos. Vuelva al fuego y hierva por 2 minutos. Retire del fuego.

Extraiga los pimientos picados. Agregue la pectina y revuelva. Revuelva por 5 minutos sacando la espuma si es necesario. Coloree con la tintura verde o roja agregando varias gotas. Vierta la jalea inmediatamente en recipientes esterilizados calientes, cierre, ajuste y procese por 5 minutos en agua hirviendo. Retire los recipientes; enfríe y almacene. Rendimiento: 9 vasos de seis onzas.

### *Jalea transparente de pimientos picantes*

*(con polvo de pectina)*

1 taza de pimientos triturados (incluir el jugo)  
2 cucharadas de pimientos jalapeños picados.  
¾ de taza de vinagre de manzanas de 5% de acidéz  
½ taza de agua  
pizca de sal

Lave y saque las semillas de los pimientos frescos, o use los que tenga congelados. Pique o procese en la procesadora de alimentos. Agregue vinagre, agua y sal y hierva por alrededor de 5 minutos. Enfríe y elimine el líquido. Use el líquido agregando agua para que sean 2 tazas en total.

Para uso como jalea:

2 tazas de líquidos de pimientos  
2 cucharadas de jugo de limón  
1 caja de pectina en polvo  
2 ½ de azúcar  
2 a 3 gotas de colorante de alimentos verdes

En una olla ( de alrededor de 4 quarts de tamaño) agregue el jugo de pimientos, el jugo de limón, pectina en polvo y el colorante. Revuelva bien. Haga que hierva rápidamente, revolviendo ocasionalmente. Agregue toda el azúcar, revolviendo bien. Haga que hierva rápidamente y totalmente (de tal forma que se forme la espuma cerca de la superficie y no se la pueda eliminar).

Hierva por un minuto, revolviendo constantemente. Retire del fuego, elimine toda la espuma con un cucharón de metal. Vierta todo en un recipiente de ½ pint que estén esterilizados, dejando 1/8 de pulgada de espacio del borde superior. Limpie los bordes con un género humedecido. Cierre y procese por 5 minutos en agua hirviendo. Saque los recipientes; enfríe y almacene. Rendimiento: 2 a 3 recipientes de media pint.

### ***Jalea de fresas\****

3 tazas de jugo de fresas (fresco o congelado)  
4 ½ tazas de azúcar  
1 caja de pectina en polvo  
½ taza de agua

Extraiga el jugo fresco presionando la fruta en una bolsa húmeda o con un a prensa de frutas. Separe el jugo. Agregue 1 1/4 taza de jugo de fresas con el azúcar. Revuelva muy bien. Agregue la pectina suavemente en el agua. Caliente hasta casi punto de ebullición, revolviendo constantemente. Vierta la mezcla de pectina en las 1 1/3 tazas de jugos de fresas que quedan. Revuelva hasta que la pectina esté totalmente disuelta. Deje que la mezcla de pectina repose por 15 minutos. Revuelva ocasionalmente.

Mezcle la mezcla del jugo con la mezcla de la pectina. Revuelva hasta que todo el azúcar esté disuelta. Vierta en recipientes. Cubra con una tapa bien cerrada. Deje reposar a temperatura ambiente, entre 6 horas o hasta pasada la noche. Almacene en la heladera o congele. Rendimiento: 7 recipientes de media pint.

*\*Las mermeladas y jaleas sin cocinar deben ser almacenadas en la heladera o en el congelador. Almacene no mas de 3 semanas en heladera o un año en el congelador. El congelador es mejor para mantener el color y también el sabor. Si lo mantiene a temperatura ambiente, las mismas formaran hongos o fermentos en un corto plazo. Una vez que el recipiente está abierto, úselos por pocos días.*

### ***Mermelada de fresas\****

2 tazas de frutillas pisadas o moras (cerca de 1 quart)  
4 tazas de azúcar  
1 caja de pectina en polvo  
1 taza de agua

**Para preparar la fruta**, elija las fresas que estén maduras y lávelas muy bien. Drene. Corte los palitos y extremos, apisonese las fresas.

**Para preparar la mermelada**, coloque las fresas preparadas en un bol grande. Agregue azúcar, mezcle bien y deje reposar por 20 minutos revolviendo ocasionalmente. Disuelva la pectina en agua y hierva por 1 minuto. Agregue la solución de pectina a las fresas con el

azúcar; revuelva por 2 minutos.

Vierta la mermelada en recipientes para el congelador o en jarras, dejando un espacio de ½ pulgada del borde. Cubra los recipientes y deje reposar a temperatura ambiente por 24 horas o hasta que la mermelada se asiente. Almacene en la heladera o en congelador. Rendimiento: 5 a 6 jarras de media pint.

**Nota:** Si la mermelada es demasiado firme, revuelva para ablandarla. Si tiende a separarse, revuelva para que se una. Si es muy líquida, haga que hierva. Se hará más cremosa cuando se enfríe.

*\*Las mermeladas y jaleas sin cocinar deben ser almacenadas en la heladera o en el congelador. Almacene no mas de 3 semanas en heladera o un año en el congelador. El congelador es mejor para mantener el color y también el sabor. Si lo mantiene a temperatura ambiente, las mismas formaran hongos o fermentos en un corto plazo. Una vez que el recipiente esta abierto, úselos por pocos días.*

### ***Mermelada de frutillas (sin el agregado de pectinas)***

4 tazas de frutillas apisonadas  
4 tazas de azúcar

**Para preparar la fruta**, elija y lave las frutillas; elimine los tallitos y cáliz. Haga pure de las frutillas.

**Para preparar la mermelada**, mida las frutillas que coloque en la olla. Agregue azúcar y revuelva muy bien. Hierva rápidamente, revolviendo constantemente, 9°F por encima del punto de ebullición del agua (221°F), o hasta que la mezcla se haga cremosa. Sáquela del fuego; elimine la espuma. Llene recipientes y ciérrelos muy bien. Procese por 5 minutos en agua hirviendo. Saque los recipientes, enfríe y almacene. Rendimiento: 5 jarras de media pint.

### ***Mermelada de moras (sin el agregado de pectina)***

Siga las direcciones para la mermelada de frutillas sin el agregado de pectina. Coloque las moras en un cedazo o tamíz.

### ***Mermeladas de duraznos (con pectina líquida)***

4 1/4 tazas de duraznos en puré  
1/4 taza de jugo de limón  
7 tazas de azúcar  
½ bote de pectina líquida

**Para preparar la fruta**, elija y lave los duraznos maduros. Saque los palitos, piel y semilla. Hágalos puré.

**Para preparar la mermelada**, mida los duraznos hecho puré y coloque en una olla. Agregue el jugo de limón y el azúcar. Revuelva bien. Coloque a fuego fuerte, y revolviendo constantemente, haga que hierva rápidamente con burbujas en toda la superficie. Hierva a fuego fuerte durante 1 minuto, revolviendo constantemente.

Saque del fuego y agregue la pectina revolviendo. Elimine la espuma. Llene y cierre muy bien recipientes. Procese por 5 minutos en agua hirviendo. Saque los recipientes; enfríe y almacene. Rendimiento: 8 recipientes de media pint.

#### *Mermelada de sauco*

2 qt de saucos hecho puré  
1/4 taza de vinagre  
6 tazas de azúcar

Combine los saucos, el vinagre y el azúcar. Haga que hierva suavemente, revolviendo ocasionalmente hasta que el azúcar se disuelva. Cocine rápido hasta que se haga cremoso. Mientras tanto prevenga que la mezcla se pegue. Vierta la mezcla hirviendo en recipientes esterilizados. Ajuste las tapas. Procese en agua hirviendo por 5 minutos. Saque los recipientes; deje enfriar y almacene. Rendimiento: 6 recipientes de media pint.

#### *Mermelada de arándanos y duraznos con especias (sin el agregado de pectina)*

4 tazas de duraznos picados o triturados (alrededor de 4 lb de duraznos)  
4 tazas de arándanos (alrededor de 1 qt de arándanos frescos o 2 paquetes de 10 onzas de arándanos frescos congelados sin azúcar)  
2 cucharadas de jugo de limón  
½ taza de agua  
5 ½ tazas de azúcar  
1 palito de canela  
½ cucharadita de sal  
½ cucharadita de clavo de olor entero  
1/4 cucharadita de mezcla de especias

**Para preparar la fruta**, elija y lave muy bien los duraznos maduros; pele y saque los carozos. Pique o triture los duraznos.

Elija, lave y elimine los palitos de los arándanos frescos. Deshiele los arándanos congelados.

**Para preparar la mermelada**, coloque la fruta en una olla; agregue el jugo de limón y el agua. Cubra, haga que hierva, y hierva a fuego lento por 10 minutos, revolviendo ocasionalmente.

Agregue azúcar y sal; revuelva bien. Agregue las especias atadas en una bolsita de género para preparar quesos. Hierva rápidamente, revolviendo constantemente, 9°F mas por encima del punto de ebullición del agua (221°F) o hasta que la mezcla se haga cremosa.

Retire del calor; saque las especias. Elimine la espuma. Llene y ajuste los recipientes. Procese por 5 minutos en agua hirviendo. Saque los recipientes; enfríe y almacene. Rendimiento: 6 a 7 recipientes de media pint.

#### *Mermelada de higos*

2 qt de higos  
4 tazas de azúcar  
1/4 taza de jugo de limón

Lave, elimine los palitos y pele los higos. Machuque o pique los mismos. Agregue azúcar. Cocine suavemente, revolviendo a menudo hasta que la mezcla se engrose (alrededor de ½ hora). Agregue jugo de limón y revuelva. Vierta en recipientes esterilizados calientes. Selle inmediatamente. Procese en agua hirviendo por 5 minutos. Saque los recipientes; enfríelos y almacene. Rendimiento: 4 recipientes de media pint.

#### *Dulce de frutillas*

6 tazas de frutillas lavadas y preparadas  
4 ½ tazas de azúcar

**Para preparar la fruta**, seleccione las frutillas grandes, firmes y agrídulces. Lave y drene las mismas; elimine los cálices.

**Para preparar el dulce**, combine la fruta preparada y el azúcar en capas alternadas y deje reposar por 8 a 10 horas o durante la noche en el refrigerador o en otro lugar fresco. Caliente la mezcla de frutas hasta que hierva, revolviendo constantemente. Hierva rápido, revolviendo para evitar que se pegue.

Cocine 9 °F por encima del punto de ebullición del agua (221°F), o hasta que el almíbar sea algo grueso (alrededor de 15 a 20 minutos). Retire del fuego; elimine la parte superior.

Llene recipientes y ajuste las tapas. Procese en agua hirviendo por 5 minutos. Retire los mismos; deje enfriar y almacene. Rendimiento: 4 recipientes de media pint.

#### *Dulce de peras*

1 ½ tazas de azúcar  
3 tazas de agua

8-10 peras medianas (alrededor de 3 lb antes de ser preparadas)

1 ½ taza de azúcar

1 limón en rodajas finas, si se desea

Combine 1 ½ taza de azúcar con el agua; cocine rápidamente por 2 minutos. Agregue las peras cortadas y hierva lentamente por 15 minutos. Agregue el azúcar restante y el limón. Revuelva hasta que se disuelva el azúcar. Cocine rápidamente hasta que la fruta se aclara, alrededor de 25 minutos. Cubra y deje reposar entre 12 y 24 horas en un lugar fresco. Coloque las frutas en recipientes, dejando 1/4 de pulgada en los bordes. Ajuste las tapas. Procese en agua hirviendo por 5 minutos. Retire los recipientes; deje enfriar y almacene. Rendimiento: 5 recipientes de media pint.

### *Dulce de higos*

6 qt de higos

8 tazas de azúcar

2 ó 3 rodajas finas de limón

6 qt de agua hirviendo (para el pelado)

Lave, pele y elimine los tallitos de los higos maduros. Para pelarlos cúbralos con agua hirviendo. Deje reposar por 5 minutos. Drene, enjuague en agua fría y pélelos. Mezcle el azúcar y los 3 quarts de agua. Hierva hasta que el azúcar esté disuelta. Agregue las rodajas de limón; hierva rápidamente por 10 minutos. Las rodajas de limón pueden ser sacadas.

Agregue los higos, algunos por vez, al almíbar así no se detiene la ebullición. Cocine hasta que estén claros.

Deje reposar hasta que se engorden. Coloque los higos en recipientes. Caliente el almíbar hasta que hierva y viértalo sobre los higos. Ajuste las tapas.

Procese en agua hirviendo por 5 minutos. Saque los recipientes; deje enfriar y almacene. Rendimiento: 5 pints.

### *Uvas en conservas*

4 ½ tazas de uvas con la piel quitada (alrededor de 4 lb de uvas Concord)

1 naranja

4 tazas de azúcar

1 taza de pasas de uvas sin semillas

½ cucharadita de sal

la piel de las uvas

1 taza de nueces, picadas finas

Para preparar la fruta, elija y lave las uvas; elimine los palitos. Pélelas y guarde la piel. Coloque las uvas en una olla y hierva, revolviendo constantemente, por alrededor de 10 minutos o hasta que se vean las semillas. Pase por un tamiz para eliminar las semillas. Trocee la naranja sin pelarla.

Para preparar la conserva, agregue la naranja, azúcar, pasas de uvas y sal, a las uvas. Hierva rápidamente, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla comience a engrosarse (alrededor de 10 minutos). Agregue la piel de las uvas y hierva, revolviendo constantemente 9°F por encima del punto de ebullición del agua (221°F) (cerca de 10 minutos). No cocine de más; la mezcla se engrosará más cuando se enfríe. Agregue las nueces y revuelva bien. Retire del fuego; elimine la parte superior.

Llene recipientes. Procese por 5 minutos en agua hirviendo. Saque los recipientes; deje enfriar y almacene. Rendimiento: 8 a 9 recipientes de media pint.