

Encurtidos De Sandía Y Eneldo

Si bien los encurtidos de cáscara tradicionales incluyen clavo, ¡esta receta presenta eneldo de una manera nueva y fresca! ¡Pruébalos en una hamburguesa, huevos e incluso ensalada de papas!

Rinde: 6 porciones

Tiempo de preparación: 10 minutos

Fuente: <https://www.watermelon.org/recipes/watermelon-dill-pickles/>

Ingredientes

- 2 libras. cáscara de sandía, recortada
- 8 ramitas de eneldo fresco, tallo y ramitas
- 4 onzas líquidas agua
- 3 cucharaditas sal
- 3 cucharadas azúcar
- 12 onzas líquidas vinagre de sidra de manzana
- 2 onzas líquidas vinagre de vino de arroz
- 2 cucharadas. ajo fresco, picado
- 1 cucharadita eneldo seco
- 2 cucharadas. granos de pimienta
- 1/2 cucharadita cilantro molido
- 1/2 cucharadita Hojuelas de pimienta roja
- 1/4 cucharadita comino

Direcciones

1. Enjuague la sandía y corte con cuidado toda la cáscara y la pulpa. Corte la corteza en tiras de ¼ de pulgada de ancho por 2 pulgadas de largo.
2. Coloque ramitas frescas de eneldo y la cáscara en un recipiente con tapa segura que contenga toda la cáscara y el líquido.
3. Coloque el agua y los especias en la olla y colóquela a fuego alto y deje hervir a fuego lento. Batir hasta que todos los ingredientes se disuelvan.
4. Poner la mezcla líquida caliente sobre la cáscara y dejar reposar durante 20 minutos. Luego, coloque y asegure la tapa o tapa en el recipiente, luego etiquete, feche y almacene en refrigeración.



Pequeños cambios,
¡Gran diferencia!



Información nutricional

Tamaño de la porción: 1/4 taza	
Nutrientes	Cantidad
Calorías:	16
Grasa total:	0 g
Grasa saturada:	0 g
Coolesterol:	0 mg
Sodio:	96 mg
Carbohidratos totales:	5 g
Fibra dietética:	0 g
Azúcares Totales:	5 g
Azúcares añadidos:	5 g
Proteína:	0 g

Utensilios Necesarios

- Procesador de alimentos o licuadora
- Utensilios de medición
- Tabla de cortar
- Cuchillo
- Maceta
- Contenedor de tapa hermética

LISTA DE COMPRA

Costo total promedio sin aceite ni condimentos: \$6.53

Costo promedio/porción: \$1.09

Rinde la receta: 6 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



Agregar 1 al carrito
Ajo



Agregar 1 al carrito
Eneldo



Agregar 1 al carrito
Sandía

AHORRE TIEMPO, AHORRE DINERO

Mis notas de cocina

Consejos de almacenamiento

- Para que la cáscara alcance todo su sabor, curar durante dos semanas.
- Después de la semana 1, pruebe la cáscara para asegurarse de que tiene el perfil de sabor correcto y ajústelo según sea necesario.
- Después de la semana 2, la cáscara estará ligeramente crujiente, tendrá un color rosado y un sabor intenso.
- Los pepinillos se ablandarán y oscurecerán cuanto más tiempo se almacenen. ¡Puedes disfrutar en cualquier momento, no tienes que esperar las dos semanas!