

Com fer pebrot en conserva i gaudir-ne tot l'any



Considereu, per un moment, el pebrot dolç. Cap altra planta exigeix tant, dóna tan poc, però ens fa tornar a buscar més. Si en cultiveu a l'hort sabreu que necessiten moltes més cures que una planta normal.

Els pebrots dolços són tresors per casa nostra i sempre tenim pebrots escalivats a punt. Els compravem ja escalivats però vam decidir comprar-los frescos i fer-los en conserva. El meu principal mètode per conservar els pebrots és escalivar-los a foc obert i després conservar-los amb una mica de sal, vinagre i oli. Els pebrots no tenen àcid natural, per la qual cosa s'han de conservar a pressió si no utilitzeu vinagre o sal.

Aquesta manera de conservar fa diverses coses. El rostit mata els enzims dels pebrots que puguin deteriorar-los amb el pas del temps, així com suavitza i endolceix els pebrots, per no

parlar de desfer-se de les pells indigestes. A continuació, drago els pebrots amb vinagre per augmentar el nivell d'àcid i donar-li més picant. Després d'això, es salen generosament per fer les coses encara més estables; la sal també afegeix el sabor. I finalment ho cobreixo tot amb oli d'oliva per evitar que entri l'aire.

Alguns consells

- **Escaliveu els vostres pebrots a foc mig, fins que quedin ennegrits.** Cada mena de pebrot té una pell d'un gruix diferent. Intenta fer-ho amb pebrots de pell gruixuda si pots; una pell fina pot ser un ós per pelar tret que sigui bona i carbonitzada. Alguns pebrots de pell gruixuda són campanes, xiles estil Hatch, pebrots d'escalvia (*es:pimiento morrón*) i xiles de pebre vermell.
- **No rentar els pebrots.** Vols tot el suc de pebrot que puguis recollir, i posar-los sota l'aigua t'ho pendrà. Aquest és el secret d'uns pebrots rostits molt, molt bons.

Hi ha moltes maneres de conservar els pebrots vermells. Els pots adobar, que és agradable, però una mica limitant; els pebrots dolços en escabetx són bons per a un aperitiu, però poca cosa més. Un cop rostits els pebrots, però, les coses canvien. Els pebrots rostits són una delícia. Els faig servir com a aperitiu com els pebrots adobats, però també en salses, guisats i simplement sobre una llesca de pa de pagès torrada i un bon raig d'oli d'oliva.

Sense gluten, vegetarià

Pebrots escalivats en conserva

Per 16 persones

Temps: Temps total 1h 20 min: Temps de preparació 45 minuts,

Temps de cuina 35 minuts

Ingredients:

- 8 pebrots vermells
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- 1 tassa de vinagre (qualsevol tipus)
- Sal
- Pots de conserves
- Un escuradents o un ganivet de mantega

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Escaliveu els vostres pebrots. L'ideal és sobre un foc de llenya fumat, a la graella. La segona opció és una graella de gas, la tercera un cremador obert. Nosaltres folrem amb paper d'alumini el voltant dels fogons i hi posem una graella amb els pebrots damunt. Si ho feu a la brasa, acostumem a envolcallar-los amb paper d'alumini. No importa quin sigui el mètode d'escalfament, hauràs de girar els teus pebrots de tant en tant a mesura que les pells s'ennegreixin. Quan els pebrots estiguin ennegrits, traieu-los del foc i deixeu reposar entre 20 i 40 minuts.

PAS 2: Quan els pebrots s'hagin refredat prou per manipular-los, traieu-los un a un i traieu-ne la pell, les tiges i les llavors. No passeu els pebrots sota l'aigua, ja que això els priva de sabor. Un cop netejat cada pebrot, traieu tantes llavors com pugueu, deixeu-lo caure en un bol. Feu tots els pebrots abans de continuar.

PAS 3: Un cop nets tots els pebrots i al bol, agafeu un bol poc profund o una cassola petita i aboqueu-hi una mica de vinagre. Jo faig servir vinagre de xerès i vinagre de vi blanc per a pebrots verds. Passeu cada pebrot a través del vinagre

unes quantes vegades perquè quedi ben remullat i cobert. Posa-ho en un altre bol. Feu això per a tots els pebrots.

PAS 4: Espolvorejar el bol de pebrots amb sal. Barregeu suaument els pebrots com una amanida. Espolvorejar una mica més de sal i repetir. Espolseu una mica de sal al bol amb el suc de pebre, el bol original.

PAS 5: Aplegueu pots de conserves i aboqueu-hi una mica de vinagre; suficient per cobrir el fons del pot. Ompliu de pebrots, deixant d'1 a 2 dits d'espai a la part superior. Utilitzeu un ganivet de mantega o un escuradents per recórrer els costats dels pots, alliberant bombolles d'aire. Notareu com cau el líquid. Ompliu-lo amb el suc de pebre salat, però encara deixeu espai a la part superior del pot.

PAS 6: Una vegada que l'aire estigui al màxim de les vostres possibilitats i el suc de vinagre i pebrot estigui just a la part superior del nivell dels pebrots, aboqueu-hi oli d'oliva per sobre de tot a una profunditat d'1/4 de dit. Enrosqueu les tapes als pots i ja està. No cal segellat. Aquests pebrots duraran un any a la nevera, tot i que amb el temps s'estovaran.

Notes

Trobo que uns 8 pebrots vermells donen per 1 kilo, però òbviament, els pebrots són de diferents mides, així que ajusteu-lo en conseqüència. És millor tenir-ne massa: podeu menjar-los com a berenar o per sopar aquella nit.

Bon profit!



