Deliciosos jalapeños en vinagre i pebre



Els jalapeños en vinagre són un esclat feliç amb les species, el pebre i el picantet dels pebrots i un sabor brillant que donen vida a entrepans, sopes, burritos, ous i molt més. Les possibilitats són infinites!

Els jalapeños en escabetx s'han convertit en un element bàsic a casa nostra. Espècies de picant lleu a mitjanes, aquestes delicioses joies afegeixen una espurna perfecta a tants plats. Són ràpids i fàcils de. *El vinagre de sidra de poma* afegeix un sabor increïble i augmenta la nutrició. Accentuem els pebrots amb all, llorer i orenga. El sucre equilibra la calor, així que si us agrada més espècies, podeu reduir el sucre. O deixar fora el sucre afegir mel (després de bullir per conservar els nutrients).

Aquesta és una recepta definitiva per jugar per trobar la

vostra preferència de sabor preferida. Podeu afegir llavors de comí o llavors de mostassa o llavors de fonoll, jugar amb diferents herbes. Feu-nos saber què creeu!

És una recepta molt fàcil! A punt en menys de 30 minuts, aquests pebrots en vinagre són molt millors que els comprats a la botiga!

Espero que gaudiu d'aquests jalapeños en vinagre. Feu-nos saber les vostres maneres preferides de menjar-los!

Sense gluten, vegana

Recepta de jalapeños en escabetx

Per 1 pot de conserva
Temps: 20 minuts
Ingredients:

- 7-8 jalapeños frescos, o prou per omplir un pot de pinta .
- 1 tassa d'aigua
- 1 tassa de vinagre de poma
- 2 culleradetes *de sal marina*
- 2 cullerades de sucre (o 1 1/2 cullerades de mel)
- 1 fulla de llorer
- 1 culleradeta *d'orenga seca*
- 5 grans de *pebre*
- 2 grans d'all, tallats per la meitat



Elaboració:

PAS 1: Talleu els jalapeños en rodanxes de 1/2 cm i poseu-los en un pot de conserva.

PAS 2: En una cassola, combineu l’aigua, el vinagre, *la sal* , el sucre, el llorer, l’orenga, els grans de *pebre* i els alls, deixeu-ho bullir i retireu-los del foc. Deixeu reposar 5 minuts.

PAS 3: Aboqueu el contingut de la paella sobre els jalapeños a rodanxes, ficant la fulla de llorer i l’all al costat.

PAS 4: A punt per menjar en 30 minuts. Encara milloren després de 24 hores. Guardar tancat a la nevera.

Notes

Mantenir tancat a la nevera fins a dos mesos. Es conserven almenys 2 mesos a la nevera i es tornen encara més saboroses amb el temps!

Bon Profit!

