

Coliflor encurtida / en vinagre



Ingredientes para la salmuera:

- Coliflor (400 gr.)
- Agua
- Sal

Ingredientes para el vinagre aromático:

- 250-300 ml Vinagre blanco
- 1 Hoja de laurel
- 6 Granos de pimienta negra
- 1 Clavo de olor
- Medio palo de canela en rama

Preparación:

Escoger una coliflor fresca (blanca y crujiente).

Dividirla en ramitos con la mano o el cuchillo de verduras para que no se oxide. Hacer una salmuera con 50 gr. de sal por cada medio litro de agua y 400 gr. de coliflor y dejarla toda la noche. Preparar el vinagre aromático poniéndolo a calentar e



infusionando las especias durante unos cinco minutos. Dejar enfriar, colar y reservar al abrigo de la luz. Este vinagre se puede utilizar para hacer encurtidos y también para aderezar ensaladas. Al día siguiente aclarar y escurrir los ramos de coliflor poniéndolos sobre papel absorbente para secar lo más posible.

Poner en tarros y llenar con el vinagre aromatizado en frío. Conservar en un lugar fresco manteniéndolo al abrigo de la luz. Puede consumirse pasados un par de días aunque nuestro consejo es esperar un poco más, entre una y tres semanas para que asienten bien todos los sabores y el vinagre penetre bien en la conserva. Ahora sólo teneis que adaptarla a vuestro gusto personal, con estas cantidades ha quedado con un punto avinagrado agradable y no muy salada. Quizá la que encontramos en los comercios sea un poco más blanca, ya que la canela oscurece ligeramente la mezcla y el punto de sal esté mas acentuado.

Normas generales para la preparación de encurtidos caseros:

- Verduras y hortalizas los más frescas y sanas posibles.
- Usar un vinagre blanco suave (con graduación entre 5-6 °)
- La salmuera hará que las verduras se salen y que desprendan parte del agua que contienen, lo que hará que influyan minimamente en la acidez del vinagre.
- Utensilios de materiales no corrosivos para que no se estropeen o cambien el sabor (Acero inoxidable y cristal son los preferidos).
- Los tarros para envasar serán de cristal (los esterilizaremos previamente separándolos de las tapas para que no se estropeen) y si es posible de boca ancha para no dañar el producto.
- Una vez llenados no se esterilizan, como se hace con otras conservas, el vinagre actúa como conservante.
- Las conservas deben guardarse en sitios con temperatura estable y moderada, fuera de los rayos del sol.

Problemas más comunes que podemos encontrarlos:

- Si los encurtidos encogen puede ser porque no han quedado bien cubiertos o el lugar de conservación es demasiado cálido.
- El vinagre se pone turbio: la salazón de las hortalizas no se ha hecho durante el tiempo necesario o la salmuera estaba demasiado fuerte. Es para evitar esto que se cuelan las especias usadas para aromatizar el vinagre.
- Aparecen manchas en las verduras u hortalizas o cambian de color: suelen producirse cuando el encurtido lleva mucho tiempo almacenado.