

Conservas

Conservas, una forma de mantener los alimentos por mas tiempo, cuando es la temporada de determinados alimentos los podemos consumir frescos y todo lo que nos sobre pueden ponerse en conserva para cuando no sea su temporada.

Una vez escogidos los botes, en función de lo que pensemos meter en conserva, los lavamos y los ponemos en una olla con agua hirviendo durante 10-15 minutos, a esto se le llama esterilización.

Sacamos los botes y las tapas y los ponemos sobre un paño limpio donde se secaran en poco tiempo ya que están muy calientes.

Llenamos los botes con el preparado que tengamos pensado meter en conserva (tomate, mejillones, atún...). Recuerda que es importante que no nos quede aire por el medio del bote y que lo debemos llenar dejando una pequeña cámara de aire que será la que nos haga el vacío.

Limpiamos muy bien el borde del bote para asegurarnos un cierre hermético y le ponemos la tapa.

Ahora pondremos los botes en una olla con agua al baño maría durante 30 minutos desde que el agua empiece a hervir.

Ahora ya tenemos nuestras conservas listas, la mayor parte de la gente solo las hace de vegetales, pimientos, tomates, zanahorias... yo las hago casi de cualquier cosa, de bonito, de zamburiñas, de mejillones, de chocos en su tinta, de castañas, de huevos, de codorniz...

Experimentar y llevareis sorpresas. Lo que si es muy importante es esterilizar los botes y las tapas concienzudamente, lavarse las manos antes de comenzar la preparación, todos los utensilios que vayan a tocar nuestras

conservas deben estar escrupulosamente limpios, con todo es evitaremos problemas posteriores.

Recetas de Conservas

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.