

Encurtidos Hondureños (Honduras)

Ingredientes

4 cebollas

5 zanahorias

chile a elección de cada quien

al gusto cominos

al gusto Sal

vinagre 1 y media taza

al gusto aceite

Pasos de la receta

Se lava y se pela la cebolla las zanahorias, la cebolla se corta en juliana delgadas y la zanahoria en tiras no muy finas, se ponen en un bol grande le incorpora el aceite al gusto y lo remuebe bien.

Se lava bien los botes de cristal, deben de ser de cristal!! Durara más el encurtido, en dicho bote le incorpora un cuarto del bote de vinagre y otro cuarto del bote de agua juntos harán la mitad del bote entre agua y vinagre, a esa mezcla le incorpora los cominos la sal y los chiles cortados a la mitad la cantidad que prefieran y lo remueve bien.

Cuando ya tiene la mezcla del vinagre el agua, la sal, cominos y chiles le incorpora lo que teníamos en el bol la mezcla de la cebolla y zanahoria con aceite, se incorpora poco a poco si ve que no cubre el vinagre toda la zanahoria y cebolla le incorpora más vinagre y agua, una vez todo dentro lo cierra y deja reposar por un par de días entre más días se deje más fermenta y más picoso estará, el picor dependerá del la cantidad de chiles que le ponga.



Honduran Pickles (Honduras)

Ingredients

4 onions

5 carrots

Chile of each one's choice

to taste cumin

to taste Salt

vinegar 1 and a half cup

to taste oil

Recipe Steps

Wash and peel the onion, the carrots, the onion is cut into thin julienne strips and the carrot into not very thin strips, put them in a large bowl, add the oil to taste and stir it well.

Wash the glass jars well, they must be glass!! The pickle will last longer, in this jar add a quarter of the bottle of vinegar and another quarter of the bottle of water together they will make half of the can between water and vinegar, to that mixture we add the salt and the chiles cut in half the amount you prefer and stir it well.

When you have the mixture of vinegar, water, salt, cumin and chiles, add what we had in the bowl, the mixture of onion and carrot with oil, it is incorporated little by little if you see that the vinegar does not cover all the carrot and onion, add more vinegar and water, once everything is inside, close it and let it rest for a couple of days, the more days it is left the more fermented and the spicier it will be, the spiciness will depend on the number of chiles you put in it.