

ESCABECHES

Escabeche ingles

Se cortan las cebollas en pedazos i se lavan mui bien, se colocan en una vasija i se les echa sal molida; por separado se hierva el vinagre con pimienta de las dos clases i clavo; este cocimiento se echa bien caliente en las cebollas i se tapa bien.

Escabeche de cebollas

Se rasgan en cruz las cebollas: se les echa sal, i se amortiguan al sol todo un día entero: despues se les pone en vinagre fuerte con un poco de sal i bastante pimienta i se envasijan en tarros de vidrio. Si la conserva se quiere hacer de ají, pepinos, porotos, nueces nuevas, tomates enteros o cualesquiera otra cosa, se amortiguan con un poco de vinagre al calor del fuego, en vez de hacerlo al sol como las cebollas

Porotitos en salsa

Se limpian bien éstos, se despuntan i se acomodan en un barril, capa de porotitos capa de sal, se aprensan bien i se dejan mui tapados. Cuando se tenga que hacer uso de ellos es preciso desaguarlos ántes de guisarlos i tener cuidado de dejar el barril mui tapado para que no se descomponga. Esta conserva debe hacerse en un barril o en cualquiera otra cosa donde el agua que despiden pueda filtrar.

Pepinos en vinagre

Se pelan éstos i se parten por el medio para quitarles las pepas; se les pone bastante sal i se tiene en prensa una hora para que suelten toda el agua, se llenan los frascos poniendo de a capas con pimienta entera i sal. Se les pone en vinagre i se tapan; al otro día se destapan, se vuelven a llenar de vinagre i encima de la tapa se les pone un pedazo de vejiga bien amarrada.

Tomates en conservas

Se háce una salmuera lo mas fuerte que se pueda i se ponen ahí los tomates crudos, teniendo cuidado de que no estén mui maduros i que sean mui sanos. Se limpian bien con un paño i se ponen en la salmuera que los debe cubrir bien.

Verdura en escabeche

Se pelan bien cebollas no mui graudes i se pica por todos lados con un tenedor o una quisca. se toma tambien asnau-