



## **TRANSFORMACIÓN DE LA ZANAHORIA**

Generalmente la zanahoria se procesa en conserva con otros alimentos (cebollitas, pepinillos, espárragos, coliflores, etc.).

Estas conservas ácidas se elaboran con la adición de sal común (encurtidos fermentados) o con ácido acético (vinagre) solo o aromatizado con especias (encurtidos no fermentados).

La materia prima debe ser de textura firme y tamaño regular. Se elegirán preferentemente los productos más pequeños, homogéneos y sanos. En los encurtidos fermentados se recomienda usar sal sin yodo. El vinagre en los encurtidos no fermentados, debe tener una acidez acética mínima del 5% y ser blanco. Previamente el vinagre debe aromatizarse añadiéndole sal yodada, condimentos, azúcar blanca y refinada y hierbas aromáticas. La disminución del pH debe ser inferior a 4.

### **PROCEDIMIENTO**

Raspado o pelado de la superficie de la zanahoria; las zanahorias se cortan en tiras o rodajas.

Inmersión en agua con 2% de sal, a 85 – 100°C o con vapor de agua a 100°C durante dos o tres minutos.

Con anterioridad mezclado del vinagre con azúcar, sal, clavos de olor, hojas de laurel y ebullición.

Introducción de las verduras y llenado del frasco con el vinagre a una temperatura aproximada de 80°C, hasta el tope cubriendo totalmente las verduras.

Durante 15 minutos en agua a ebullición para un periodo de conservación corto. Para un periodo de almacenamiento más largo se debe esterilizar en agua hirviendo o en autoclave durante 45 minutos.

Fte: elaboración propia