Tecnología Doméstica PROFECO

Chiles chipotles en adobo

Ingredientes:

- 300 g de chiles chipotles secos
- 3 ½ (375 ml) tazas de agua
- ¼ (60 ml) de taza de vinagre blanco
- 2 (20 ml) cucharadas de aceite vegetal
- ½ (60 g) cebolla mediana, cortada en rebanadas muy delgadas
- 1 taza (250 ml) de puré de tomate
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de azúcar
- 2 clavos de olor
- 5 pimientas gordas

Para desinfectar los chiles:

- Media cucharada de cloro en dos litros de agua

Utensilios:

- 2 frascos de 300 mililitros previamente esterilizados
- 2 cacerolas con capacidad de 2 litros
- Licuadora
- Colador
- Cucharón
- Pinzas
- Cuchara

Procedimiento:

1. Lava los chipotles al chorro de agua.
2. Sumérgelos por dos minutos en la solución desinfectante de cloro y retira.
3. En una cacerola vacía 2 tazas de agua, al hervir apaga el fuego, agrega los chipotles y tapa, déjalos remojar por aproximadamente diez minutos para que se ablanden.
4. Retira cuatro chiles, procura escoger los más maltratados o abiertos, quítales el rabillo y licúalos junto con el puré de tomate. Pasa por un colador y reserva.
5. En otra cacerola vierte el aceite y ponla al fuego. Cuando esté caliente pero sin que llegue a humear, agrega la cebolla y agita frecuentemente hasta que se acitrone. Añade el puré de tomate colado, la sal, azúcar, clavos y pimienta. Mantén al fuego por tres minutos más.
6. Escurre los chipotles y vacíalos a la cacerola con el puré. Agrega el resto del agua y el vinagre. Tapa y deja hervir a fuego bajo por cinco minutos más.
7. Con ayuda de las pinzas, acomoda los chiles en los frascos. Agrega el adobo y deja un espacio de 1 a 1 ½ centímetros y de inmediato tapa. Pon los frascos de cabeza, colocando la tapa sobre la mesa y déjalos en esta posición por cinco minutos. Transcurrido este tiempo, regrésalos a su posición normal.

Una vez abiertos requieren refrigeración y consumirlos antes de un mes.

Rendimiento: 700 g **Tiempo de preparación:** 30 minutos **Caducidad:** 1 año **Costo aproximado por 100 g:** $ 10.00

ECONOMÍA SECRETARÍA DE ECONOMÍA | PROFECO PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco