



El uso, almacenamiento y conservación de



Pimientos

Preparado por:

Christine Venema, educadora de Extensión de MSU

Los pimientos cultivados en Michigan están disponibles de julio a octubre.

Rendimiento

- Un pimiento dulce pequeño equivale a ¼ de taza de pimiento picado.
- Un pimiento mediano es igual ½ taza de pimiento picado.
- Un pimiento dulce grande es igual a 1 taza de pimiento picado.
- Tres grandes o cinco pimientos medianos dulces (1 libra) equivale a 3 a 4 tazas de pimientos picados.
- Un promedio de 9 libras equivalen a 9 litros para la industria conservera. Una canasta pesa alrededor de 25 libras y los rendimientos de 20 a 30 pintas (promedio de 1 libra por litro). Dos tercios de libra (Tres pimientos) se obtiene 1 litro congelado.



verde o rojo. Lavar, cortar los tallos, cortar por la mitad y quitar las semillas. Después de eso, los pimientos pueden ser cortados en anillos o tiras de ½ pulgada o picados en cuadritos.

Para escaldar en agua hirviendo (lo cual ayuda a mantener la frescura en pimientos congelado): Escaldar los pimientos que han sido cortados por la mitad en agua hirviendo durante 3 minutos. Las tiras y los anillos deben ser escaldados por 2 minutos. Enfriar

rápidamente, escurrir, secar a mano, de manera que no quede agua pegada al producto. Después empaquete, selle, etiquete, y congele.

Pimientos (chiles) picosos

Húngaro, Hot Wax, chile (numerosas variedades), Habanero (muy picoso)

Lavar los pimientos, cortarlos, quitar las semillas y el tallo. Empaquétese crudo. Selle, etiquete y congele. **PRECAUCIÓN:** Al manipular pimientos picosos, use guantes de goma para evitar que sus manos se lastimen y sienta la sensación de quemado. No toque los ojos.

Pimientos

Seleccione pimientos firmes, claros y de color rojo oscuro. Pele al asar en un horno a 400 a 450 grados F durante 6 a 8 minutos o hasta que la piel se puede quitar. Lavar la piel quemada del pimiento.

Cortar los tallos y quitar las semillas de los pimientos. Empaquete, selle, etiquete y congele.

Variedades

Dulce: Big Bertha, California Wonder, Plátano Dulce, King Arthur

Pimiento: Pimiento Tierno

Calidad

Seleccione firmes pimientos amarillos, verdes o rojos que estén libres de enfermedades y los insectos.

Cómo conservar

Congelación

Bell o los pimientos dulces

Dulce o pimientos se pueden congelar sin ser escaldados en agua hirviendo, sin embargo, debido a que son blandos cuando se descongelan, lo mejor es utilizarlos en platos cocinados. Seleccione las vainas crujientes y tiernas de color

Preguntas sobre el césped o jardín?

Visita migarden.msu.edu.

Lláme gratis al 1-888-678-3464.

El uso, almacenamiento y conservación de pimientos

Envasado

Consejo de seguridad sobre la salubridad de los alimentos:

Los pimientos DEBEN de estar envasados a presión por un período específico de tiempo para evitar el potencial del botulismo-enfermedad transmitida por los alimentos.

Los pimientos picantes o dulces

Seleccione pimientos firmes amarillo, rojo y verde, como la campana, chile jalapeño y pimiento. No utilice pimientos suaves o enfermos. Lavar y escurrir los pimientos.

Para preparar el chile y quitar la piel dura: (**Atención:** usar guantes de goma durante la manipulación de los chiles o lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara) Lavar y secar los chiles. Hacer llagas a cada pimiento en los lados para que el vapor pueda escapar durante el proceso de rostizado. Colocar los pimientos en el horno a 400 grados F o debajo de la parrilla durante 6 a 8 minutos hasta que la piel se despegue.

Permita que los pimientos se enfríen, y luego colóquelos en una cacerola cubriéndola con un paño húmedo para ayudar a que el proceso de pelado sea más fácil. Después de que los pimientos están lo suficientemente fríos (varios minutos), pele la cáscara de los chiles. Quite el tallo y las semillas de los pimientos.

Para preparar los pimientos morrón: Escaldar los pimientos en agua hirviendo durante unos 15 a 20 minutos o asarlos en el horno a 400 grados F durante 6 a 8 minutos o hasta que la piel se despegue fácil. Frotar la piel. Retire los tallos, flores y semillas. Aplanar los pimientos.

Para preparar otros pimientos: Quite los tallos y semillas. Escaldar durante 3 minutos.

Empaque caliente

Los chiles pequeños pueden dejarse enteros; pimientos grandes deben ser despedazados. Empaquete los pimientos con holgura en frascos calientes, dejando 1 pulgada de espacio en la superficie del frasco. Si lo desea, agregue ½ cucharadita de sal por cada medio litro. Llene el frasco de 1 pulgada de la parte superior con agua hirviendo. Eliminar las burbujas de aire. Limpiar el borde del frasco. Ajuste la tapa y procese.

Envasadora de presión por la altitud

0-1000 pies:

Proceso a 11 libras de presión. . . . Pintas. . . .35 Minutos

1001-2000 pies:

Proceso a 11 libras de presión. . . . Pintas. . . .35 Minutos

2001-4000 pies:

Proceso a 12 libras de presión. . . . Pintas. . . .35 Minutos

4001-6000 pies:

Proceso a 13 libras de presión. . . . Pintas. . . .35 Minutos

6001-8000 pies:

Proceso a 14 libras de presión. . . . Pintas. . . .35 Minutos

Envasadora de presión por peso y altitud

0-1000 pies:

Proceso a 10 libras de presión. . . . Pintas. . . .35 Minutos

1001 metros en adelante:

Proceso a 15 libras de presión. . . . Pintas. . . .35 Minutos

Para recetas de pimientos curados en conserva, véase:

La Guía Completa de USDA conservas caseras. 2009 revisión. Así de fácil conservación. De 2006. Boletín 989, Extensión de la Universidad de Georgia.

Fuentes de información:

¿Cuánto debo comprar? Michigan State University Extension. Reimpreso 2011.

Andress, Elizabeth, y Harrison Judy. De 2006. Así de fácil conservación. Boletín 989. Extensión de la Universidad de Georgia.

Preservar Peppers. 2010. Kansas State University de Investigación y Extensión.

Abrigos, E.B. 1981. Verduras congelación. Mississippi State University Cooperative Extension Service.

Para saber más acerca de Michigan Fresh ir a la página: msue.anr.msu.edu/program/info/mi_fresh.