

Cómo envasar al vacío

- pimientos asados -



Horneado: 30 minutos

Envasado: 50 minutos

Cantidad : 3 botes de 350 ml c/ud

Ingredientes:

Para asar los pimientos asados :

- 1 kilo de pimientos rojos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pizca de sal

Para envasar al vacío :

- Un recipiente alto, con agua para cubrir los botes
- 3 botes de cristal de 350 ml con tapa hermética
- Aceite de oliva y agua hirviendo



1 Comenzamos esterilizando los botes: **ponemos al fuego un recipiente en el que quepan los botes de pie y llenamos con agua** para que cubra los botes y sobren dos o tres dedos de altura para que no salten las burbujas de agua cuando hierva.

2 Ponemos a precalentar el horno a **200º C** y limpiamos los pimientos, quitamos la cabeza, la parte blanca y las pepitas. Dividimos cada pimiento en tres o cuatro partes. En una fuente de hornear extendemos una cucharada de aceite de oliva y repartimos sobre él los pimientos. Echamos otro chorro de aceite de oliva y una pizca de sal.

3 Cuando comience a hervir el agua colocamos los botes, las tapas y los utensilios que utilizaremos para manipularlos, en nuestro caso unas pinzas. **Tapamos y dejamos hervir un mínimo de 45 minutos.** Este tiempo es imprescindible para que los botes queden totalmente esterilizados.

4 Horneamos los pimientos unos **30-35 minutos a 200º C.** Pasado este tiempo cubrimos los pimientos con papel de aluminio o un paño (para que se despegue la piel), apagamos el horno y los **dejamos reposar en su interior durante 10-15 minutos**, hasta que los botes estén esterilizados.

5 Una vez que tenemos los pimientos asados y los botes esterilizados, vamos a rellenarlos. Cogemos los botes con las pinzas y sujetamos utilizando un guante para proteger la mano y no quemarnos. **Rellenamos bien los botes colocando los pimientos de pie y asegurándonos de que quedan los menos huecos posibles.** Una vez lleno el bote necesitamos quitar el aire que queda en su interior, para ello llenamos la mitad del bote con aceite y la otra mitad con agua hirviendo. Dejaremos sin cubrir un espacio de la altura de un dedo aproximadamente. Tapamos y apretamos bien la tapa asegurándonos de que el bote quede bien cerrado y lo dejamos enfriar boca abajo, una vez que los tengamos todos llenos, los dejaremos enfriar totalmente en la misma posición: boca abajo.

6 Una vez que los botes han enfriado totalmente comprobamos que hemos hecho bien el sellado y que ha quedado hermético: **presionamos en el centro de la tapa y esta no debe moverse**, veremos que el centro de la tapa queda ligeramente hundida, esto quiere decir que se ha hecho correctamente el vacío. Ahora sólo nos queda etiquetar los botes poniendo por ejemplo su contenido y la fecha de elaboración. Los botes deben guardarse en un lugar seco, resguardado de la luz y del calor. Pueden conservarse durante meses siguiendo éstas las instrucciones.