

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Refrigerator Pickles



Ingredients

6–8 medium to large cucumbers
2–3 cloves garlic
4 cups water
1 ⅓ cup white vinegar
1 tablespoon salt
2 sprigs fresh dill
Peppercorns (to taste)
Mustard seed (to taste)

Serves many

Instructions

Slice cucumbers into a large bowl. Cover with vinegar, water, and salt. Let sit for 30 minutes. Drain brine from cucumbers, making sure to save the brine. At bottom of a jar, place garlic cloves, peppercorns, mustard seed, and one sprig fresh dill. Fill jar to rim with sliced cucumbers. Add one sprig dill on top. Fill jar to rim with brine solution and seal with lid. Refrigerate for minimum of three days before use. Eat within ten days.

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Pepinillos refrigerados



Ingredientes

6 u 8 pepinos de medianos a grandes
2 o 3 dientes de ajo
4 tazas de agua
1½ de taza de vinagre blanco
1 cucharada de sal.
2 ramitas de eneldo fresco
Pimienta en grano (al gusto)
Semillas de mostaza (al gusto)

Rinde muchas raciones

Instrucciones

Rebane los pepinos y colóquelos en un tazón grande. Cubra con el vinagre, el agua y la sal. Deje reposar durante 30 minutos. Escurra la salmuera de los pepinos, asegurándose de guardar la salmuera. En el fondo de un frasco, coloque los dientes de ajo, los granos de pimienta, las semillas de mostaza y una ramita de eneldo fresco. Llene el frasco hasta el borde con los pepinos rebanados. Añada una ramita de eneldo en la parte superior.

Llene el frasco hasta el borde con la salmuera y selle con la tapa. Refrigere por un mínimo de tres días antes de usar. Consuma en un plazo de diez días.