

## Ashley's Produce Semana 14

### Esta Semana:

Rúcula  
Bok choy  
Brócoli raab  
Repollo  
Zanahorias  
Cilantro  
Berenjena  
Patatas fritas  
Ajo  
col rizada  
Puerros  
Lechuga  
Cebollas  
Perejil  
Pimientos dulces  
Pimienta caliente  
Rábanos  
Squash  
Sandía

En los jardines el exuberante follaje verde de las plantas de tomate ahora están mayormente deshojadas con el último de la fruta. Esta semana y posiblemente la próxima, podría ser su última oportunidad para tomar algunos tomates adicionales para procesar la salsa para los meses de invierno. Los tomates son mejores enlatados usando una olla a presión, si desea puede añadir un poco de jugo de limón para asegurarse de que hay suficiente acidez. Aquí está un acoplamiento con ambas instrucciones video y escritas para conservar su cosecha.

<http://www.simplycanning.com/water-bath-canning.html>.

A continuación encontrará una receta para una mermelada de tomate picante.

Este sábado tenemos otro día abierto de la granja de 10am a 5pm dirección: 92 Allen Neck Rd, Dartmouth, MA 02790. Espero verlos allí. Ashley

### JAMÓN DE TOMATE SPICY

Receta Por: DLAMB3

"Más como un condimento que una mermelada verdadera, esta delicadeza picante teñirá tus papilas gustativas y es una gran manera de utilizar una cosecha abundante de tomates y súper sobre el queso crema con las galletas!

### **Ingredientes**

- 3 libras de tomate

- 1 galón de agua hirviendo
- 1 taza de vinagre de sidra
- 1/2 taza de jugo de manzana
- 1 1/2 tazas de azúcar morena
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/2 cucharadita de mostaza molida
- 1/2 cucharadita de pimienta de tierra molida
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1/4 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 limón, cortado en cuartos y en rodajas

### Direcciones

1. Colocar los tomates en una olla grande y verter el agua hirviendo sobre los tomates; dejar reposar 5 minutos. Retire los tomates de agua hirviendo y colóquelo en agua helada hasta que se enfríe lo suficiente como para manipularla. Deslice las pieles y los tallos.
2. Cortar los tomates en un procesador de alimentos; reservar los jugos y añadir a los tomates picados.
3. Combine el vinagre, el jugo de manzana, el azúcar moreno, la sal, la pimienta negra, la mostaza, la pimienta de Jamaica, el comino y la pimienta de cayena en una cacerola grande no reactiva a fuego medio; cocinar y revolver hasta que el azúcar se disuelva completamente; revuelva los tomates picados. Llevar la mezcla a ebullición; reduzca el fuego y cocine a fuego lento, revolviendo con frecuencia, hasta que el líquido se haya reducido a la mitad, de 30 a 45 minutos. Añadir las rodajas de limón y cocinar otros 15 minutos.
4. Esterilizar los frascos y tapas en agua hirviendo durante al menos 5 minutos. Embale el atasco en los tarros esterilizados calientes, llenando los tarros a 1/4 pulgada de la tapa. Ejecutar un cuchillo o una espátula delgada alrededor de las entrañas de los frascos después de que se han llenado para eliminar las burbujas de aire. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel húmeda para eliminar cualquier residuo de alimentos. Cubra con las tapas y atornille los anillos.
5. Coloque un estante en la parte inferior de una maceta grande y llene a medio camino con agua. Llevar a ebullición a fuego alto, luego cuidadosamente bajar los tarros en la olla con un titular. Deje un espacio de 2 pulgadas entre los frascos. Vierta más agua hirviendo si es necesario hasta que el nivel de agua esté por lo menos 1 pulgada por encima de la parte superior de los frascos. Lleve el agua a ebullición completa, cubra la olla y procese durante 30 minutos.
6. Retire los frascos de la olla y colóquelo sobre una superficie cubierta de tela o de madera, a varias pulgadas de distancia, hasta que se enfríe. Una vez fría, presione la parte superior de cada tapa con un dedo, asegurándose de que el sello esté apretado (la tapa no se mueve hacia arriba o hacia abajo en absoluto). Almacene en un área fresca y oscura.