







Elaboración de encurtido con cáscara de sandia

CIAE GRUPO 1

Encurtido con cáscara de sandia

1. Recolección y limpieza de las cáscaras.
2. Retirar la parte verde.
3. Cortar en tiras.







4. En una olla adicionar 1 taza de agua, 1 taza de vinagre, 2 cucharadas de sal, el zumo de un limón y especias al gusto.

5. Llevar a ebullición.







6. Llevar las cascaras a un frasco de vidrio presionándolas para que no vayan a flotar cuando se les agregue el liquido.
7. Cubrir con la mezcla las cascaras





8. Tapar refrigerar y dejar.
9. Fermentar por 7 días.

Nota: Es necesario abrir cada 2 días para retirar la acumulación de gases.









GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ