

CONSERVAS FRESCAS, CONSERVAS SEGURAS MANZANAS

Cuando conserve alimentos frescos en casa, siga las técnicas adecuadas para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Estos métodos comprobados se pueden utilizar para procesar manzanas.

Congelación

Los manuales de congelación dan directrices para el número máximo de pies cúbicos de productos no congelados que se pueden congelar de una sola vez, por lo general de 2 a 3 libras de alimentos por cada pie cúbico de espacio en el congelador en 24 horas. La sobrecarga del congelador da como resultado una congelación lenta y larga, y un producto de mala calidad. Se prefiere el empaque en almíbar de las manzanas que se utilizarán para los postres crudos o cóctel de frutas. El empaque en azúcar o seco es bueno para preparar tartas.

Elija manzanas llenas de sabor que están crujientes y firmes, no con textura harinosa. Lave, pele, y retire el centro. Corte las manzanas medianas en doceavos y las grandes en dieciseisavos.

Para empaque en almíbar: Utilice un almíbar al 40 por ciento y frío. Disuelva $2\frac{3}{4}$ tazas de azúcar en 4 tazas de agua tibia, mezcle hasta que la solución esté clara. Enfríe.

Para evitar el oscurecimiento, agregue $\frac{1}{2}$ cucharadita (1500 mg) de ácido ascórbico por cada litro de almíbar. Corte las manzanas dentro del almíbar en un recipiente, comenzando con $\frac{1}{2}$ taza de almíbar por cada litro de manzanas. Llene bolsas de congelación de una pinta o cuarto de galón a un nivel de 3 a 4 pulgadas de la parte superior, añada almíbar si es necesario para cubrir las manzanas, exprima el aire, selle y coloque la etiqueta.

Para empaque en azúcar: Para evitar el oscurecimiento, disuelva $\frac{1}{2}$ cucharadita (1500 mg) de ácido ascórbico en 3 cucharadas de agua. Espolvoree sobre la fruta. Mezcle $\frac{1}{2}$ taza de azúcar con 1 cuarto de galón ($1\frac{1}{4}$ libras) de fruta. Llene las bolsas de congelación a un nivel de 3 a 4 pulgadas de la parte superior, exprima el aire, selle y coloque la etiqueta.

Para empaque en seco/bandeja: Siga las instrucciones para el empaque en azúcar, omitiendo el azúcar. Las rebanadas de manzanas tratadas también se pueden congelar primero en una bandeja y luego empacarse en recipientes tan pronto como se congelan.

Envasado o Enlatado

Para aprender sobre los métodos de enlatado usando envasadoras con baño de agua hirviendo, vapor, o presión, vea la *Guía Práctica para Envasar con Baño de Agua y Envasar al Vapor* (MF3241) y la *Guía Práctica para Envasar a Presión* (MF3242).

Lave, esterilice y mantenga calientes los frascos. Para tapas estándar de metal, el precalentamiento es opcional. Si lo desea, caliéntelos en agua caliente a fuego lento, pero no hirviendo. Si usa tapas reusables de plástico con anillos de goma, siga las instrucciones del fabricante.

Mantequilla de Manzana

Utilice las variedades *Jonathan*, *Winesap*, *Stayman*, *Golden Delicious*, *MacIntosh*, u otras variedades aptas para cocinar para obtener buenos resultados. Esta receta puede envasarse en frascos de media pinta, una pinta o un cuarto de galón.

Rinde: Alrededor de 8 a 9 pintas

- 8 libras manzanas
- 2 tazas de cidra de manzana
- 2 tazas de vinagre de sidra (5%)
- $2\frac{1}{4}$ tazas de azúcar blanca
- $2\frac{1}{4}$ tazas de azúcar morena empaquetada
- 2 cucharadas de canela molida
- 1 cucharada de clavo de olor molido

Lave las frutas, retire los tallos y los centros y corte en cuartos. Cocine a fuego lento en la sidra y el vinagre hasta que estén blandas. Presione la fruta a través de un colador, molino para alimentos o pasapurés. Cocine la pulpa de la fruta con azúcar y especias, revolviendo con frecuencia. Para probar el punto de cocción, retire una cucharada y manténgala lejos del vapor durante 2 minutos. Ya está lista si la mantequilla permanece apilada en la cuchara. Otra manera de determinar cuando la mantequilla se ha cocinado adecuadamente es colocar con una cuchara una pequeña cantidad en un plato. Cuando un aro de líquido no se separa alrededor del borde de la mantequilla, está lista para envasar. Llene frascos calientes de media pinta, una pinta o un cuarto de galón con el producto caliente, dejando espacio superior de $\frac{1}{4}$ de pulgada. Remueva las burbujas de aire y ajuste el espacio superior si es necesario. Limpie

los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Jalea de Manzana

Rinde: 4 medias pintas

- 4 tazas de jugo de manzana (como 3 libras de manzanas y 3 tazas de agua)
- 2 cucharadas de jugo de limón, opcional
- 3 tazas de azúcar

Para preparar el jugo: Elija como una cuarta parte de manzanas que casi están maduras y tres cuartas partes de manzanas totalmente maduras. Clasifique, lave y retire los tallos y pedúnculos; no las pele ni les quite los centros. Corte las manzanas en trozos pequeños. Agregue el agua, tape y lleve a ebullición a fuego alto.

Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 20 a 25 minutos o hasta que las manzanas estén suaves. Extraiga el jugo a través de una bolsa para jaleas húmeda o cuatro capas de gasa de quesería. Evite exprimir la pulpa para obtener jugo claro.

Para hacer la jalea: Mida el jugo de manzana en una cacerola. Agregue el jugo de limón y el azúcar, y revuelva para disolver el azúcar. Hierva a fuego alto, revolviendo constantemente, a 8 °F por encima del punto de ebullición del agua o hasta que la mezcla de jalea forme una lámina fina al caer de una cuchara.

Retire del calor; remueva la espuma rápidamente. Vierta la jalea inmediatamente en frascos esterilizados calientes, dejando espacio superior de ¼ de pulgada. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Jugo de Manzana

El jugo de manzana de buena calidad está hecho de una mezcla de variedades. Para obtener los mejores resultados, compre jugo fresco de un fabricante de sidra local dentro de las 24 horas después de que se ha exprimido. Refrigere el jugo por 24 a 48 horas. Sin mezclar, vierta cuidadosamente el líquido claro y deseche los sedimentos. Cuele el líquido claro a través

de un filtro de café de papel o dos capas de gasa de quesería húmeda. Caliente rápidamente, revolviendo ocasionalmente, hasta que el jugo comience a hervir. Llene inmediatamente los frascos calientes esterilizados de una pinta, un cuarto de galón o medio galón, dejando espacio superior de ¼ de pulgada. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Relleno para Tarta de Manzana

Este relleno de fruta es un producto excelente y seguro. Cada envase de un cuarto de galón rinde una tarta de 8 a 9 pulgadas. Los rellenos pueden ser utilizados como salsas para cubrir postres o pasteles. El producto Clear Jel® es un almidón modificado para producir una excelente consistencia de salsa, incluso después de que los rellenos se envasan y se hornean. Otros almidones para cocinar que están disponibles no se recomiendan ya que se desintegran, causando una consistencia acuosa (el producto Clear Jel® está disponible en tiendas de alimentos a granel o en Internet). Debido a que la variedad de la fruta puede alterar el sabor de la tarta de frutas, primero debe preparar solo un cuarto de galón de relleno, hacer la tarta y servirla. Después ajuste el azúcar y las especias en la receta para que se adapten a sus preferencias personales. La cantidad de jugo de limón no debe alterarse, ya que ayuda a garantizar la seguridad y la estabilidad del almacenamiento de los rellenos. Si el relleno es demasiado ácido, añada más azúcar al gusto.

Use manzanas firmes y crujientes; las variedades Stayman, Golden Delicious, Roma y otras variedades para cocinar son adecuadas. Si las manzanas carecen de acidez, utilice ¼ de taza adicional de jugo de limón por cada 6 cuartos de galón de rebanadas. Lave, pele y retire el centro de las manzanas. Corte las manzanas en rebanadas de ½ pulgada de ancho y colóquelas en agua que contiene ácido ascórbico para prevenir el oscurecimiento. Utilice 1 cucharadita de cristales de ácido ascórbico o seis tabletas de 500 mg. de vitamina C (trituras) en 1 galón de agua. Blanquee las manzanas colocando 6 tazas a la vez en 1 galón de agua hirviendo. Hierva cada lote 1 minuto después de que el agua vuelva a hervir. Escurra la fruta y manténgala caliente en un tazón u olla tapada. Combine el azúcar, el producto Clear JEL® y la canela en una olla grande con agua y jugo de manzana. Si lo desea, puede añadir colorante de alimentos y nuez moscada. Revuelva y cocine a fuego

medio hasta que la mezcla se ponga espesa y comience a burbujear. Agregue el jugo de limón y hierva por 1 minuto, revolviendo constantemente. Agregue las rebanadas de manzana escurridas inmediatamente y llene frascos calientes de una pinta o un cuarto de galón con la mezcla sin demora, dejando espacio superior de 1 pulgada. Remueva las burbujas de aire y ajuste el espacio superior si es necesario. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese de inmediato de acuerdo a la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Relleno para Tarta de Manzana

Ingrediente	Cantidad de ingredientes necesarios para:	
	1 cuarto de galón	7 cuartos de galón
Manzanas frescas blanqueadas, en rebanadas	3½ tazas	6 cuarto de galón
Azúcar granulada	¾ taza + 2 cucharadas	5½ tazas
Clear Jel®	¼ taza	1½ tazas
Canela	½ cucharadita	1 cda.
Agua fría	½ taza	2½ tazas
Jugo de manzana	¾ taza	5 tazas
Jugo de limón amarillo embotellado	2 cucharada	¾ taza
Nuez moscada (opcional)	1/8 cucharadita	1 cucharadita
Colorante amarillo para alimentos (opcional)	1 gota	7 gotas

Puré de Manzana

Se necesita un promedio de 21 libras por carga de 7 cuartos de galón en la envasadora; se necesita un promedio de 13½ libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Una fanega o bushel pesa 48 libras y produce de 14 a 19 cuartos de galón de puré, un promedio de 3 libras por cuarto de galón.

Elija manzanas que son dulces, jugosas y crujientes. Para un sabor ácido, agregue de 1 a 2 libras de manzanas ácidas por cada 3 libras de fruta más dulce.

Lave, pele y retire el centro de las manzanas. Corte las manzanas en rebanadas y colóquelas dentro del agua que contiene ácido ascórbico para prevenir el oscurecimiento. Utilice 1 cucharadita de cristales de ácido ascórbico o seis tabletas de 500 mg. de vitamina C (trituradas) en 1 galón de agua. Coloque las rebanadas drenadas en una olla de 8 a 10 cuartos de galón. Agregue ½ taza de agua.

Revolviendo ocasionalmente para evitar que se quemem, caliente rápidamente hasta que estén suaves (de 5 a 20 minutos, dependiendo de la madurez y la variedad). Presione a través de un tamiz o molino para alimentos, u omita este paso si prefiere el puré con trozos de manzana. El puré puede envasarse sin azúcar. Si lo desea, agregue ⅛ taza de azúcar por cuarto de galón de puré. Pruebe y agregue más, si lo prefiere. Vuelva a calentar el puré hasta que hierva. Llene los frascos calientes con el puré caliente, dejando ½ pulgada de espacio superior. Remueva las burbujas de aire y ajuste el espacio superior si es necesario. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2 o en una envasadora de presión de acuerdo a la Tabla 3. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Si usó una envasadora de presión, deje que la envasadora se despresurice naturalmente y después retire la tapa. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Manzanas – Rebanadas en Aros

Se necesita un promedio de 19 libras por carga de 7 cuartos de galón en la envasadora; se necesita un promedio de 12¼ libras por carga de 9 pintas en la envasadora. Una fanega o bushel pesa 48 libras y produce de 16 a 19 cuartos de galón, un promedio de 2¾ libras por cuarto de galón.

Elija manzanas que son dulces, jugosas y crujientes, y preferiblemente ambas dulces y ácidas.

Lave, pele y retire el centro de las manzanas. Para prevenir el oscurecimiento, corte las manzanas y colóquelas dentro de agua que contiene ácido ascórbico. Utilice 1 cucharadita de cristales de ácido ascórbico o seis tabletas de 500 mg. de vitamina C (trituradas) en 1 galón de agua. Los empaques en crudo resultan en productos de mala calidad. Coloque los aros drenados en una cacerola grande y agregue 1 pinta de agua o almíbar muy ligero, ligero o medio por cada 5 libras de manzanas en aros. Utilice la Tabla 1 para hacer el almíbar. Hierva durante 5 minutos, revolviendo de vez en cuando para evitar que se queme.

Llene los frascos calientes con los aros calientes y almíbar o agua caliente, dejando espacio superior de ½ pulgada. Remueva las burbujas de aire y ajuste el espacio superior si es necesario. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2, o en una envasadora de presión de acuerdo a la Tabla 3. Apague el fuego y retire la tapa de la

envasadora. Si usa una envasadora de presión, deje que la envasadora se despresurice naturalmente; a continuación, retire la tapa. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Aros de Manzana con Especias

Rinde: Alrededor de 8 a 9 pintas

- 12 libras manzanas ácidas firmes (el diámetro máximo es de 2 ½ pulgadas)
- 12 tazas de azúcar
- 6 tazas de agua
- 1¼ tazas de vinagre blanco (5%)
- 3 cucharadas de clavos enteros
- ¾ taza de caramelos o dulces rojos de canela picantes u
- 8 palitos de canela y
- 1 cucharadita de colorante rojo (opcional)

Lave las manzanas. Pele y corte las manzanas.

Inmediatamente córtelas transversalmente en rodajas de ½ pulgada, retire los centros con una cuchara para sacar bolitas de melón, y sumérlas en una solución de ácido ascórbico. Utilice 1 cucharadita de cristales de ácido ascórbico o seis tabletas de 500 mg de vitamina C (trituradas) en 1 galón de agua. Para hacer un almíbar con sabor, combine el azúcar, el agua, el vinagre, el clavo de olor, los caramelos o palitos de canela, y el colorante de alimentos en una olla de 6 cuartos de galón. Revuelva, caliente hasta que hierva y cocine a fuego lento durante 3 minutos. Escurra las manzanas, añada el almíbar caliente y cocine por 5 minutos. Llène los frascos calientes (de preferencia de boca ancha) con aros de manzana y el almíbar con sabor caliente, dejando ½ pulgada de espacio superior. Remueva las burbujas de aire y ajuste el espacio superior si es necesario. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Manzanas Silvestres con Especias

Rinde: Aproximadamente 9 pintas

- 5 libras manzanas silvestres
- 4 ½ tazas de vinagre de manzana (5%)
- 3 ¾ tazas de agua
- 7 ½ tazas de azúcar
- 4 cucharaditas de clavos enteros
- 4 palitos de canela

Seis cubos de ½ pulgada de raíz de jengibre fresco. Retire los pétalos de la flor y lave las manzanas, pero deje los tallos adheridos. Punzar la piel de cada manzana cuatro veces con un punzón para hielo o un palillo. Mezcle el vinagre, el agua y el azúcar y lleve a ebullición. Añada las especias atadas en una bolsa de especias o una gasa de quesería. Usando una cesta para blanqueado o un tamiz, sumerja un tercio de las manzanas a la vez en la solución de vinagre con almíbar hirviendo durante 2 minutos. Coloque las manzanas cocidas y la bolsa de especias en una olla de 1 o 2 galones y añada el almíbar caliente. Tape y deje reposar durante la noche. Retire la bolsa de especias; escurra el almíbar en una olla grande y caliente hasta que hierva. Llène los frascos calientes de una pinta con las manzanas y el almíbar caliente, dejando ½ pulgada de espacio superior.

Remueva las burbujas de aire y ajuste el espacio superior si es necesario. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Jalea de Manzanas Silvestres Sin Pectina Agregada

Rinde: Aproximadamente 5 o 6 frascos de media pinta

- 4 tazas de jugo de manzana silvestre (como 3 libras de manzanas silvestres y 3 tazas de agua)

- 4 tazas de azúcar

Para preparar el jugo: Elija manzanas silvestres firmes y crujientes, aproximadamente ¼ maduras pero firmes y ¾ completamente maduras. Clasifique, lave y retire los extremos de los tallos y las flores; no las pele ni retire los centros. Corte las manzanas silvestres en trozos pequeños. Agregue el agua, tape y deje hervir a fuego alto. Revuelva para evitar que se queme. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento de 20 a 25 minutos, o hasta que estén suaves las manzanas silvestres. No las cocine demasiado; el exceso de ebullición destruirá la pectina, el sabor y el color. Cuando la fruta esté suave, vierta todo a través de una doble capa de gasa de quesería humedecida o una bolsa de jalea húmeda. Suspenda la bolsa sobre un recipiente o cazuela, usando un soporte o colador para sostener la bolsa. Escurra el jugo sin presionar o apretar, lo que haría que la jalea se nuble. Si utiliza una prensa de fruta, el jugo debe volver a pasar a través de una bolsa de jalea.

Para preparar la jalea: Mida el jugo en una cacerola. Añada el azúcar y revuelva bien. Hierva a fuego alto

hasta que la temperatura mida 8 °F por encima del punto de ebullición del agua (220 °F a nivel del mar), o hasta que la mezcla de jalea forme una lámina al levantarla con una cuchara de metal.

Retire del calor; quite la espuma rápidamente. Vierta la jalea caliente inmediatamente en frascos esterilizados y calientes, dejando espacio superior de ¼ de pulgada. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Mantequilla de Manzana con Azúcar Reducida

Rinde: Alrededor de 4 a 5 frascos de media pinta.

- 4 libras de manzanas
- 1 taza de sidra de manzana
- ½ taza de Splenda®
- 1 cucharada de canela molida
- ¼ cucharadita de clavo molido
- ½ cucharadita de pimienta de Jamaica (pimienta inglesa) molida

Lave las manzanas bien y retire los tallos. Corte las manzanas en cuartos u octavos y retire los centros. Combine las manzanas sin pelar y la sidra en una olla de 8 cuartos de galón. Cocine a fuego lento y revuelva de vez en cuando para evitar que se pegue. Cocine hasta que las manzanas estén muy suaves (desintegrándose en pedazos). Coloque un molino para alimentos o un colador fijamente sobre un tazón grande. Presione las manzanas cocinadas con sidra por el molino para alimentos o colador para hacer una pulpa. Asegúrese de recoger toda la pulpa que pasa por el molino para alimentos o colador; por ejemplo, raspe la pulpa que está pegada bajo el molino para alimentos a modo que caiga en el recipiente.

Combine la pulpa con Splenda® y las especias en una cacerola de 8 cuartos de galón. Cocine para que hierva suavemente a fuego lento, revolviendo con frecuencia. Para probar que ya está lista, coloque con una cuchara una cantidad pequeña en un plato limpio; cuando la mantequilla se abulta en el plato sin que el líquido se separe alrededor del borde de la mantequilla, es que está lista para su procesamiento. Otra prueba para ver si ya está lista es sacar una cucharada de mantequilla y colocarla lejos del vapor durante 2 minutos. Ya está lista si la mantequilla permanece abultada en la cuchara.

Llene los frascos calientes limpios con la mantequilla de manzana caliente, dejando espacio superior de ¼ de pulgada. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Salsa Agridulce (Chutney) de Manzana

Rinde: Aproximadamente 6 frascos de una pinta

2 cuartos de galón de manzanas ácidas picadas, peladas, sin centros ni semillas (como 10 medianas)

- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de pimentones dulces picados (como 2 medianos)
- 2 chiles rojos picantes, sin semillas y picados
- 1 ½ libra de pasas sin semillas
- 4 tazas de azúcar morena
- 3 cucharadas de semillas de mostaza
- 2 cucharadas de jengibre molido
- 2 cucharadas de pimienta de Jamaica (pimienta inglesa)
- 2 cucharaditas de sal para conservas
- 1 diente de ajo, machacado
- 1 cuarto de galón de vinagre blanco (5%)

Combine todos los ingredientes; cocine a fuego lento hasta que espese, aproximadamente 1 hora y 15 minutos. A medida que la mezcla se espese, revuelva con frecuencia para evitar que se pegue.

Vierta la salsa agridulce (chutney) caliente en los frascos calientes, dejando espacio superior de ½ pulgada. Remueva las burbujas de aire y ajuste el espacio superior si es necesario. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Salsa Relish de Manzanas de la Cosecha

Rinde: Aproximadamente de 7 a 8 frascos de una pinta

- 8 libras de manzanas (variedades crujientes para cocinar como Honey Crisp, Cameo o Pink Lady)
- 3 tazas de vinagre blanco destilado (5%)
- 2 ½ tazas de azúcar
- 2 tazas de agua

- 2 cucharaditas de clavo de olor molido
- 8 palitos de canela (3 pulgadas cada uno)
- 1 cucharada de pimienta de Jamaica (pimienta inglesa)
- 4 cucharaditas de jengibre molido
- 4 cucharadas (¼ taza) de chiles Serrano finamente picados (de 4-6 chiles, según la compra)

Precaución: Use guantes de plástico o goma y no se toque la cara al manipular o cortar los chiles. Si usted no usa guantes, lávese bien las manos con agua y jabón antes de tocarse la cara o los ojos.

Enjuague bien las manzanas, pélelas si lo desea para una mejor calidad, y retire los centros. Sumerja las manzanas preparadas en una solución de 1 cucharadita de ácido ascórbico y 4 cuartos de galón de agua para prevenir el oscurecimiento. Triture con el procesador de alimentos dejando trozos gruesos o pique a mano y regrese al baño de ácido ascórbico mientras trabaja.

Enjuague los chiles y retire los extremos de los tallos; recórtelos para eliminar las semillas y luego píquelos finamente.

Combine el vinagre, el azúcar, el agua, el clavo de olor, los palitos de canela, la pimienta de Jamaica, el jengibre y la pimienta roja. Caliente mientras revuelve para disolver el azúcar; lleve a ebullición.

Escurra las manzanas y añádalas al almíbar caliente. Llévelas de vuelta a ebullición. Hierva suavemente por 5 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que las manzanas estén en su mayoría translúcidas. Apague el fuego. Retire los palitos de canela de la mezcla de salsa relish y coloque un trozo en cada frasco.

Llene con la fruta y el almíbar caliente los frascos calientes, dejando espacio superior de ½ pulgada, asegurándose que la fruta está completamente cubierta con almíbar. Remueva las burbujas de aire y ajuste el espacio superior si es necesario. Limpie los bordes de los frascos. Coloque las tapas y anillos apretando con

los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor de acuerdo a la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar por completo, revise los sellos, coloque las etiquetas y guarde.

Problemas y Soluciones

1. Después de envasar las manzanas, ¿por qué flotan?

El fruto es más ligero en peso que el almíbar de azúcar. Utilice fruta firme y madura. Utilice el método de empaque caliente para eliminar el aire de la fruta. Use un almíbar ligero o medio en lugar de un almíbar espeso. Empaque la fruta tan cerca como sea posible y libere el aire atrapado antes de colocar la tapa.

2. ¿Pueden las manzanas envasarse sin azúcar?

Sí. El azúcar se agrega para mejorar el sabor, ayudar a estabilizar el color y conservar la forma de la fruta. No se añade como conservante.

3. ¿Cómo se prepara la pectina casera?

La pectina líquida hecha en casa está hecha de manzanas ácidas para cocinar que están un poco inmaduras o de las manzanas silvestres. Las instrucciones se pueden encontrar en <http://extension.oregonstate.edu/lane/sites/default/files/images/sp50778.pdf>.

4. ¿Cómo se secan las manzanas?

Instrucciones para secar manzanas y muchas otras frutas se pueden encontrar en www.rrc.ksu.edu.

5. ¿Cómo puedo reducir la cantidad de formación de espuma en la jalea?

Agregue ½ cucharadita de mantequilla o margarina a la mezcla de fruta antes de hervir.

Tabla 1. Medidas de agua y azúcar para preparar y usar almíbares

Tipo de almíbar	Porcentaje aproximado de azúcar	Para una carga de 9 pintas*		Para una carga de 7 cuartos de galón	
		Tazas de agua	Tazas de azúcar	Tazas de agua	Tazas de azúcar
Muy ligero	10	6½	¾	10½	1¼
Ligero	20	5¾	1½	9	2¼
Medio	30	5¼	2¼	8¼	3¾

*Esta cantidad también es adecuada para una carga de 4 cuartos de galón.

Tabla 1. Medidas de agua y azúcar para preparar y usar almíbares

Tipo de almíbar	Porcentaje aproximado de azúcar	Para una carga de 9 pintas*		Para una carga de 7 cuartos de galón	
		Tazas de agua	Tazas de azúcar	Tazas de agua	Tazas de azúcar
Muy ligero	10	6½	¾	10½	1¼
Ligero	20	5¾	1½	9	2¼
Medio	30	5¼	2¼	8¼	3¾

*Esta cantidad también es adecuada para una carga de 4 cuartos de galón.

Tabla 2. Tiempos de procesamiento recomendados en una envasadora con baño de agua hirviendo o de vapor

Producto	Tamaño del frasco	0-1,000	1,001-3000	3,001-6,000
Mantequilla de manzana	Medias pintas o pintas	5	10	10
	Cuartos de galón	10	15	15
Jalea de manzana	Medias pintas o pintas	5	10	10
Jugo de manzana	Pintas o cuartos de galón	5	10	10
	Medios galones	10	15	15
Relleno para tarta de manzana	Pintas o cuartos de galón	25	30	35
Puré de manzana	Pintas	15	20	20
	Cuartos de galón	20	25	30
Manzanas en rebanadas	Pintas o cuartos de galón	20	25	30
Aros de manzana con especias	Medias pintas o pintas	10	15	15
Manzanas silvestres con especias	Pintas	20	25	30
Jalea de manzanas silvestres	Medias pintas o pintas	5	10	10
Mantequilla de manzana con azúcar reducida	Medias pintas o pintas	15	20	20
Salsa agridulce (chutney) de manzana	Pintas	10	15	15
Salsa relish de manzanas de la cosecha	Medias pintas o pintas	10	15	15

Tabla 3. Tiempos de procesamiento recomendados en una envasadora de presión

Producto	Tamaño del frasco	Tiempo de proceso (min.)	Presión necesaria en el regulador de la envasadora para diferentes altitudes (en pies)			
			Manómetro de dial (lb.)		Manómetro de peso (lb.)	
			0-2,000	2,001-4,000	1-1,000	Más de 1,000
Manzanas en rebanadas	Pintas o cuartos de galón	8	6	7	5	10
Puré de manzana	Pintas	8	6	7	5	10
	Cuartos de galón	10	6	7	5	10

Información Nutricional Manzanas

	Tamaño de la ración	Calorías	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)	Vit. C (mg)	Sodio (mg)
Mantequilla de Manzana	1 cucharada	29	0.0	7.2	0.05	0.1	3.0
Jalea de manzana	1 cucharada	50	0.0	13.0	0.0	0.0	0.0
Jugo de manzana	½ taza	57	0.0	14.0	0.2	1.1	5.0
Relleno para tarta de manzana	⅛ de tarta	74	0.0	19.4	0.75	1.3	35.0
Puré de manzana (con azúcar)	½ taza	84	0.0	21.5	1.5	2.1	2.0
Puré de manzana (sin azúcar)	½ taza	51	0.0	13.75	1.3	1.2	2.0
Manzanas – aros en rebanadas	1 taza	137	1.0	34.07	3.5	0.8	6.0
Aros de manzana con especias	½ taza	180	0.0	47.0	1.0	3.6	0.0
Manzanas silvestres con especias	½ taza	190	0.0	49.0	1.0	4.8	0.0
Jalea de manzanas silvestres	1 cucharada	40	0.0	11.0	0.0	0.0	0.0
Mantequilla de manzana con azúcar reducida	1 cucharada	15	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0
Salsa agridulce (chutney) de manzana	1 cucharada	30	0.0	8.0	0.0	2.4	25.0
Salsa relish de manzanas de la cosecha	1 cucharada	15	0.0	4.0	0.0	0.8	0.0

Revisado por Karen Blakeslee, M.S., Asociada de Extensión, Ciencias de Alimentos

Adaptado de la publicación original por Karen P. Penner, Ph.D. y Jeanne Dray, Abril 1995

Complete Guide to Home Canning (Guía Completa de Conservas Caseras), USDA AIB No. 539, 2009; y So Easy to Preserve (Tan Fácil de Conservar), 6ta ed., Servicio de Extensión Cooperativa de la Universidad de Georgia.

Las marcas que aparecen en esta publicación son para fines de identificación de productos solamente. No se pretende endosar ninguno ni hay crítica implícita de productos similares que no se mencionan.

Las publicaciones de la Universidad Estatal de Kansas están disponibles en: www.ksre.ksu.edu

Las publicaciones se revisan o actualizan anualmente por miembros del profesorado adecuado para reflejar la investigación y las prácticas actuales. La fecha que se muestra es la de publicación o última revisión. El contenido de esta publicación puede ser reproducido libremente para propósitos educativos. Todos los demás derechos reservados. En cada caso, de crédito a Karen Blakeslee, et al., Preserve it Fresh, Preserve it Safe, Apples (Conservas Frescas, Conservas Seguras, Manzanas), Universidad Estatal de Kansas, diciembre 2015.

Universidad Estatal de Kansas Estación Experimental Agrícola y el Servicio de Extensión Cooperativa

MF1187S—Diciembre 2015

La Investigación y Extensión de K-State es un proveedor y empleador de oportunidades equitativas. Emitido en promoción del Trabajo Cooperativo de Extensión, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, según enmienda. Cooperan la Universidad Estatal de Kansas, los Concilios de Extensión de los Condados, los Distritos de Extensión y el Departamento de Agricultura, John D. Floros, Director.