



GASTRONOMÍA & PANADERÍA

Elaboró: Elisa Moreno

Conservas

Las conservas son las mermeladas, chiles en vinagre, salsas, entre otros que se realizan como una forma de preservar los alimentos por más tiempo y poder degustar productos de temporada en otros momentos del año. Se pueden hacer de frutas, verduras, semillas y chiles.

Mermeladas

Las mermeladas se hacen con frutas, azúcar y jugo de limón que sirve como conservante, evita la oxidación y ayuda a equilibrar los sabores.



Chiles en vinagre

El elemento primordial en esta conserva es: el vinagre, ya que sirve como conservante de los chiles. Al gusto se agregan las especias.

