

Escabeche de Chiles Jalapeños

ハラペーニョのエスカベッチェ



材料(6個分)

各種唐辛子 (ハラペーニョ、
青唐辛子、ハバネロ、
マンサーノ、アルボル) 適量
玉ねぎ(1種類の唐辛子につき) 2個
にんにく(1種類の唐辛子につき) 2片
にんじん(1種類の唐辛子につき) 1本

ピンクペッパー 適量
オレガノ 適量
クローブ 適量
リンゴ酢 適量
オリーブオイル 適量
塩・砂糖 適量

作り方

1 ここでは、ハラペーニョ、青唐辛子、ハバネロ、マンサーノ、アルボルの5種類の唐辛子を使い、5種類のエスカベッチェを作ります。



フライパンにオリーブオイルを入れ、薄切りにした玉ねぎを加える。

2 しんなりしてきたら、にんにくを2~3片まるごと入れ、塩を2つまみ加え、炒める。



3 にんじんを加える。



4 唐辛子を加える。

5 ピンクペッパー、オレガノ、クローブを加える。

6 塩、酢を加える。

7 砂糖水を加えて、しばらく煮る。



8 荒熱をとって瓶に詰める。

メキシコのレストランでテーブルの上に置いてある常備菜です。そのまま食べても、サラダ、サンドイッチ、タコスなどにトッピングしてもおいしいです。