



Adaptation of "Quick Refrigerator Pickles," from *FoodsCorps Recipe Book*

### NOTES

Remember to eat pickles within three weeks after making them. Children who are at high risk for food-borne illnesses (those with compromised immune systems) should eat refrigerated pickles within the fresh food guidelines time frame of three days.

### INGREDIENTS

- |               |                        |
|---------------|------------------------|
| 1 cup water   | 1 cup radishes, sliced |
| 1 cup vinegar | ½ tsp. coriander seeds |
| 1 tbsp. salt  | 1 garlic clove         |

### DIRECTIONS

#### For Brine:

1. Add water, vinegar and salt to a saucepan over high heat and bring to a boil.
2. Stir liquid until the salt dissolves, then remove from heat.
3. Let cool and then store in an airtight container until ready for use.

#### For Pickling:

1. Slice radishes and set aside.
2. Place half of the coriander seeds at the bottom of the jar. Then fill halfway with radishes and add the rest of the coriander seeds and the garlic clove. Top it off with the rest of the radishes.
3. Pour the prepared brine over the ingredients, leaving ½ inch of headroom at the top.
4. Wipe down jar rim, screw metal top and refrigerate immediately.



Adaptación de la receta "Quick Refrigerator Pickles", del libro de recetas de FoodCorps

### NOTAS

Recuerde comer el encurtido dentro de tres semanas después de prepararlos. Los niños que están en alto riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos (aquellos con sistemas inmunológicos comprometidos) deben comer encurtidos refrigerados dentro de tres días.

### INGREDIENTES

- |                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1 taza agua                | ½ cucharada semillas de cilantro |
| 1 taza vinagre             | 1 diente de ajo                  |
| 1 cucharada sal            |                                  |
| 1 taza rábanos, en rodajas |                                  |

### INSTRUCCIONES

#### Para la salmuera:

1. Agregue el agua, vinagre y sal en una olla y caliente sobre fuego alto. Deje hervir.
2. Revuelva el líquido hasta que la sal se disuelva, luego retírelo del fuego.
3. Deje enfriar y guárdelo hasta que este listo para usar.

#### Para encurtir:

1. Corte los rábanos en rodajas y ponga a un lado.
2. Coloque la mitad de las semillas de cilantro en el fondo de un frasco de vidrio. Luego rellene hasta la mitad con rábanos y después agregue el resto de las semillas y el diente de ajo. Termine con el resto de los rábanos.
3. Vierte la salmuera sobre los ingredientes, dejando ½ pulgada de espacio en la parte superior.
4. Limpie el borde del frasco, atornille la tapa de metal y refrigere inmediatamente.