

Receta de piñones en escabeche



Receta de piñones chilenos en escabeche

Una novedosa forma de preparar piñones, **los frutos de la Araucaria** que son muy comunes en el sur de Chile, deliciosos y versátiles para disfrutar como deseos.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Preparación: 7 días

Cocción: 5 horas

Raciones: 12 personas

Receta de piñones en escabeche

Ingredientes

- 1 kg de piñones
- 1 litro de vinagre de vino blanco o tinto
- 150 ml de aceite de oliva extra virgen
- 4 cebollines (opcional)
- 2 zanahorias (opcional)
- 2 pepinillos (opcional)
- Romero
- Laurel
- Pimienta negra entera
- Sal de mar

Preparación

- **1.** Lavar los piñones y cocinar en agua hirviendo con una pizca de sal durante unas 2 horas (40 minutos en olla a presión) o hasta que comiencen a abrirse, cuidando siempre que no se sequen, añadiendo más agua si es necesario para que siempre estén sumergidos. Pelar los piñones apretándolos desde la base mientras estén tibios y reservar.
- **2.** Opcionalmente pelar las zanahorias y cortarlas en bastones gruesos, pelar y lavar los cebollines realizando un corte en cruz sobre la parte superior y lavar muy bien los pepinillos. Reservar todo.
- **3.** En una olla mediana añadir el vinagre y $\frac{3}{4}$ de una taza de aceite de oliva, añadir la pimienta en granos, un poco de romero y laurel, llevar a hervor a fuego medio y mantener por dos minutos, retirar del fuego y enfriar.
- **4.** En frascos limpios y esterilizados distribuir los

piñones pelados y opcionalmente los bastones de zanahorias, los cebollines y/o los pepinillos, añadir la mezcla de vinagre y aceite procurando que todo quede bien cubierto de líquido y un poco de sal de mar para finalizar. Guardar los frascos en un lugar fresco y seco por al menos 7 días.

- 5. Disfrutar los piñones en escabeche como desees, como aperitivo, en ensaladas o como acompañamiento de otras comidas. Una vez abierto mantener tapado y refrigerado.

Recomendamos

[Sopaipillas de piñones](#)

[Piñones al merkén](#)