



### CUBRIR LA SUPERFICIE CON UNA FINA CAPA DE ACEITE DE OLIVA DESPUÉS DE CADA USO

Su función principal es la de impermeabilizar, lo que contribuirá a conservar los alimentos en buen estado durante más tiempo. Este truco es útil tanto para las pastas de ají preparadas en casa como para las compradas.



### CONGELAR NOS AHORRA TIEMPO Y EL RIESGO DE QUE SE ECHE A PERDER LO QUE NO SE USE

¡Tanto las pastas de ají preparadas en casa, como las compradas, se pueden congelar para que duren más! Colóquelas en hieleras o envases porcionados para usar sólo lo que necesite en el momento.



### PREPARE SU PROPIA PASTA DE AJÍ PANCA O DE AJÍ MIRASOL SECOS, PARA REDUCIR SU NIVEL DE PICANTE

Cortar ambos extremos de cada ají y abrirlos por la mitad para quitarles las pepas y venas.

Lavarlos bien y colocarlos en una olla con agua fría. Llevar a ebullición y dejar hervir durante unos 5 minutos.

Retirar los ajíes del fuego y desechar el agua caliente. Luego, comenzar de nuevo con agua fría y llevar a ebullición.

Repetir este proceso una o dos veces más según el nivel de picante deseado para su pasta de ají.

Ecurrir el agua, dejando un poco de líquido. Licuar los ajíes hasta obtener una pasta suave. Si es necesario, agregar un poco de aceite para obtener la consistencia deseada.

*Esta preparación funciona para las 2 variedades de ají deshidratadas (de venta en Kyodai Market pág.38)*



*Use guantes de plástico al limpiar los ajíes porque el picante se le quedará en las manos.*