

RESUMEN

La presente invención está relacionada con un proceso para preparar chulquín en conserva y dicho producto terminado, en donde, el chulquín es un producto transformado del brote de la caña brava. El brote se cosecha, en donde, el corte se hace en el nacimiento de la vara, posteriormente se lava en abundante agua hasta que quede limpio, se corta en rodajas de 2mm a 10 mm de espesor, se somete a un proceso de desamargado, inmerso por varios días en agua, se cocina y para poder conservarlo se sumerge en una solución entre 20 y 30 % en peso de vinagre, entre 1 y 3% en peso de pimienta entera y se completa el 100% con agua, finalmente se empaca en frascos de vidrio entre 250 y 500 ml y se sella herméticamente.