

# Lista de ingredientes para la receta Conservas (pepinos, pickles, remolachas)

## Pepinos agridulces

- Cebolla 1 Unidad
- Agua 1/4 L
- Laurel 2 Hojas
- Vinagre de manzana 3/4 L
- Orégano 1 cda.
- Azucar 1 Taza
- Sal y Pimienta A gusto
- Pepinos pequeños 500 g

## Pepinos enteros

- Cebolla 1 Unidad
- Albahaca 1 cda.
- Tomillo 1 cda.
- Laurel 2 Hojas
- Vinagre de manzana 3/4 L
- Orégano 1 cda.
- Sal y Pimienta A gusto
- Agua 1/4 L
- Pepinos pequeños 500 g
- Estragón 1 cda.

## Pickles caseros

- Albahaca 1 cda.
- Agua 1/4 L
- Tomillo 1 cda.
- Repollitos De Bruselas 4 Unidades
- Vinagre de manzana 3/4 L
- Pimiento verde 1 Unidad
- Bicarbonato 1 cdita.
- Zanahorias 2 Unidades
- Pimienta Negra en grano 1 cda.
- Cebolla Chica 1 Unidad
- Sal 2 cdas.
- Coliflor 1 Unidad
- Pimiento colorado 1 Unidad
- Brócoli 2 Unidades

## Remolachas

- Kummel 1 cdita.

- Cebolla 1 Unidad
- Agua 1/4 L
- Laurel 2 Hojas
- Vinagre de manzana 1/2 L
- Salvia 2 Hojas
- Sal y Pimienta A gusto
- Remolacha 500 g
- Sal fina 1 cda.
- Azúcar Negra 3/4 Taza
- Pimienta 1 cda.