Pencas en conserva

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Tallos de acelga: 300 Gramos

Para el terminado

Ajos: 2 Dientes
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Orégano: 1 Cucharada
Pimentón molido: 1 Cucharada

Para la cocción

Agua: 1 Taza
Vinagre de Alcohol: 1 Taza
Sal gruesa: 1 Cucharada
Hojas de Laurel: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpiar las pencas retirándoles los trozos de hojas restantes.
- Calentar en una olla agua, *vinagre*, sal, *laurel* y cuando hierva agregar las pencas. Cocinar por 3 minutos.
- Agregar en un frasco esterilizado una base de aceite de maíz, *ajo* fileteado, *orégano* seco, *pimentón*, mezclar y una vez cocidas las pencas agregarlas prolijamente.
- Cubrir con aceite, mezclar bien, tapar y almacenar en frío preferentemente una semana antes de consumir.
- Como opción servir sobre *rodaja* de pan con *mostaza* a la antigua, las pencas y queso feta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pencas-en-conserva