

# Pickles de Pepino

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Pepinos:** 2 Unidades

**Clavo De Olor:** 1 unidad

**Agua:** 1 Taza

**Azúcar:** 1/2 Taza

**Sal:** 1 Pizca

**Semillas de hinojo:** 1 cda

**Cebolla:** 1 unidad

**Vinagre Blanco:** 1 Taza

**Granos de pimienta:** 5 Unidades

**Laurel:** 2 hojas

**Semillas De Mostaza:** 1 cda

**Sal gruesa:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Calentar agua, *vinagre*, azúcar, sal gruesa, semillas de *mostaza*, semillas de *hinojo*, clavo de olor, granos de pimienta, *laurel* y llevar a hervor.
- *Pelar* los pepinos, cortar las puntas y rebanar en mandolina a lo largo.
- *Condimentar* con sal y acomodar sobre colador hasta que largue su agua.
- Cortar en rodajas *cebolla* y unir con los pepinos escurridos.
- Acomodar en el frasco elegido y cubrir con el líquido hirviendo.
- Dejar que se enfríe fuera de la heladera y luego reservar en frío.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pickles-de-pepino>