Pickles de Pepino



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Pepinos: 2 Unidades
Clavo De Olor: 1 unidad
Agua: 1 Taza
Azucar: 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