

# Pickles de raíz de jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Raíz de jengibre fresca:** 225 g

**Azúcar:** 1 cda.

**Vinagre de Arroz:** 240 cc

## Preparación de la Receta

- Pele la raíz de **jengibre** y corte en finas láminas.
- En una *cacerola* con agua blanquee el *jengibre* durante 5 minutos.
- Cuele y reserve.
- Disuelva el azúcar en el *vinagre*
- Disponga el *jengibre* en un tarro hermético previamente esterilizado.
- Cubra con el *vinagre*, tape el tarro y deje reposar durante 2 semanas.

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