Pickles de verduras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Verduras

Pimientos: 450 g
Agua: 600 cc
Pepino: 225 Cantidad necesaria
Zucchini: 350 g
Zanahoria: 225 g
Sal: 50 g
Cebollas pequeñas: 450 g
Coliflor: 1 Unidad

Vinagre aromatizado

Pimienta de Seyuán: 1 cda.
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Bayas de enebro: 1 cda.
Clavos De Olor: 1 cda.
Canela en rama: 1 Unidad
Vinagre de sidra: 1000 cc

Preparación de la Receta

Vinagre especiado

- En una botella previamente esterilizada disponga las *especias*, cubra con el *vinagre* y deje reposar en lugar fresco durante 2 meses.

Verduras

- Corte los pimientos y los *zucchini* en bastones.
- Corte la *zanahoria*, los pepinos y las cebollas en ruedas.
- Separe las flores de la *coliflor*.
- Intercale las verduras en un bowl y bañando con la salmuera entre cada capa.
- Deje reposar durante 12 a 18 horas.
- Pase por un colador.

- Lleve las verduras a un tarro hermético previamente esterilizado y cubra con el *vinagre* especiado.
- Cierre y deje en lugar fresco y oscuro durante 6 semanas antes de su consumo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pickles-de-verduras