

# 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>