elGourmet

Pickles en conserva

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Vinagre Blanco: 1 L
Granos de pimienta: 8 Unidades
Pimienta en grano: 1 cda
Zanahoria: 1 Unidad
Azucar: 20 g
Ajo: 2 Dientes
Pepino: 1 Unidad
Sal:
Coliflor: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos las verduras en juliana y las ponemos en unos frascos de vidrio herméticos.
- Luego, en una *cacerola*, hervimos *vinagre*, azúcar, un poco de sal, unos granos de pimienta y los ajos
- Cuando se disuelvan el azúcar y la sal, vertemos la salsa en una jarra para poder servirlo mejor.
- Agregamos, a los frasquitos de las verduras, la salsa que hemos preparado y dejamos que se maceren

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