

Repollitos de brusela en conserva

Tiempo de preparación: 230 Min



Ingredientes

Aceite de oliva suave:

Ajo: 3 Dientes

Laurel: 1 Hoja

Perejil:

Repollos de Bruselas frescos: 1 k

Tomillo: 1 Rama

Azucar:

Hielo:

Romero: 1 Rama

Pimienta:

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bowl, colocamos agua y hielo
- Luego, en una olla colocamos aceite de oliva, pimienta negra, *laurel*, *romero*, *tomillo* y los dientes de *ajo* machacados
- Calentamos a temperatura media y a continuación, infusionamos el aceite
- Por otro lado, en una olla calentamos agua hasta que hierva
- Añadimos sal y azúcar y hervimos los repollitos de Bruselas durante 5 minutos.
- Pasado ese tiempo, los escurrimos y enfriamos en el agua con hielo para cortar la cocción.
- Luego, las escurrimos y cortamos algunas por la mitad.
- Colocamos en una sartén a calentar con bastante aceite aromatizado y freímos los repollitos ligeramente.

Para terminar

- Colocamos los repollos en frascos esterilizados, los cubrimos con el aceite infusionado y dejamos enfriar.
- Cuando estén fríos, los tapamos.

TIP

- Para esterilizar los frascos los colocamos abiertos en una olla con agua hirviendo durante 5 minutos.
- Debemos consumir la conserva en los 3 meses siguientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/repollitos-de-brusela-en-conserva>