

Repollo Agridulce

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Agua: 500 c.c.

Azúcar: 250 grs

Cardamomo: 1/2 cda

Nuez moscada rallado: 1/2 cda

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre: 500 c.c.

Anís estrellado: 1 unidad

Canela en rama: 2 Unidades

Fenogreco: 1/2 cda

Repollo: 1/2 unidad

Semillas de comino: 1 cda

Preparación de la Receta

- Retirar la nervadura del **repollo** y cortar lo más fino posible.
- En olla calentar agua, y azúcar hasta que se disuelva.
- Agregar el *repollo* cortado, *vinagre* y mezclar.
- Añadir anís estrellado, semillas de *comino*, *cardamomo*, *fenogreco*, canela en rama, nuez mioscada, sal, pimienta y tapado dejar cocinar por 30 minutos hasta que se abalnde.
- Colocar el *repollo cocido* en frasco esterilizado, cubrir con el líquido de cocción y dejar enfriar.
- Tapar y reservar hasta consumir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/repollo-agridulce>