Repollo Agridulce



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: 500 c.c.
Azucar: 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 anis 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