

Sazonador universal

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ingredientes para el sazónador

Apio: 2 Varas

Cebolla: ¼ Unidad

Tomillo: 1 Rama

Pimienta Negra: 5 Granos

Pimiento morrón rojo: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Laurel: 1 Hoja

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ingredientes para la salmuera 3%

Agua sin cloro: 1 Litro

Sal de mar sin yodo ni flúor añadidos: 30 Gramos

Preparación de la Receta

Paso a paso

Para preparar la salmuera al 3 %

- Pon a calentar un poco del agua en una olla y agrega la sal, mezclando hasta disolver, *añade* la sal disuelta al resto del agua fría y mezcla
- La salmuera se conserva bien tapada en refrigeración hasta una semana, si te sobra en este momento, no la descartes porque la necesitará más adelante si se derrama un poco durante la *fermentación*.

Para preparar el sazónador

- Remueve las hojas del *apio* y reserva, corta las varas en trozos que quepan justo dentro del frasco que vas a utilizar
- Corta el *pimiento* en tiras y descarta semillas y venas

- Pica la *cebolla* en pluma y los ajos en lajas.
- Coloca el *tomillo*, el *laurel* y las pimientos en la base del frasco junto con las hojas del *apio*
- Acomoda las varas de *apio* encima, intercala con lajas de *ajo* y plumas de *cebolla*, procurando que queden lo más apretados posible y que no sobrepasen el hombro del frasco en longitud para que queden sumergidos completamente
- Agrega la salmuera al 3% tibia hasta cubrir las verduras
- Cubre la mezcla con un “cartucho” de aceite de oliva, para evitar que los vegetales estén en contacto con el aire
- Cubre con manta de cielo y deja fermentar a temperatura ambiente (16°C a 28°C) de 1 a 2 semanas.
- Si burbujea mucho y se derrama durante la *fermentación*, agrega más salmuera al 3% de modo que los chiles sigan sumergidos, puedes agregar más aceite de oliva encima si lo requiere.
- Prueba con una cuchara limpia la salmuera una vez por día, al principio sabrá muy salada y se irá acidificando con los días
- Una vez lograda la acidez deseada, muele lo fermentado con suficiente cantidad de su misma salmuera para obtener una pasta espesa, si fuera necesario agregar más líquido para moler, *añade* más salmuera al 3%
- Coloca la pasta molida en un frasco esterilizado, cubre con un “cartucho” de aceite de oliva para evitar contacto con el aire, cierra el frasco con su tapa y refrigera para evitar que se siga acidificando
- Este sazónador se conserva en refrigeración hasta 1 año, se irá acidificando un poco con el tiempo.
- Utiliza rebajado con *crema*, aceite de oliva, *mayonesa*, *limón*, queso *crema* o lo que gustes para dar sabor a tus preparaciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sazonador-universal>