

Vinagre de Corozo por Fernando Trujillo



Ingredientes

Clavos De Olor: 4 Unidades

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Corozos: 400 grs

Levadura fresca: 5 grs

Cebolla Morada: 1 Unidad

Agua: 1 Litro

Cilantro: c/n

Ajo: 5 Dientes

Zanahorias: 2 Unidades

Panela en polvo: 300 grs

Preparación de la Receta

- En un mortero machacar corozo y colocarlos en una olla con agua caliente.
- Añadir *panela* rallada, revolver y dejar a fuego suave por 5 minutos.
- Colar y al líquido obtenido agregarle *levadura* fresca desmenuzada y mezclar para integrar
- Reservar

Encurtidos

- Colocar en un frasco esterilizado zanahorias en bastones, tallos de *cilantro*, dientes de *ajo* pelados, clavos de olor, *cebolla* morada en mitades, bastones de pimienta rojo y llenar el frasco con el **vinagre** de corozo reservado.
- Dejar a temperatura ambiente para que obtenga el sabor clásico del *vinagre*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vinagre-de-coroza-por-fernando-trujillo>