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-corozo-por-fernando-trujillo