

Vegetales encurtidos en vinagre.

Ingredientes:

1 Coliflor.

2 Zanahorias.

2 Pepinos.

½ Pimiento rojo y ½ verde.

2 Tallos de apio (celery).

3 Tazas de vinagre.

1 taza de agua.

1 cucharada de azúcar.

1 cucharada de sal

Especias: hojas de laurel, pimienta en grano.

Otras opciones: cebollitas pequeñas, judías verdes (vainitas),

Preparación:

- Lavar muy bien todos los vegetales.
- Los vegetales hay que cortarlos de un tamaño que quepan en los frascos donde los vamos a envasar.
- Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas.
- El pepino no se pela y se corta en rodajas también.
- La coliflor se divide en ramilletes pequeños.
- El pimiento se corta en tiritas de un centímetro.
- Prepara la solución agregando en una olla la cucharada de azúcar, espera a que se derrita y se forme un caramelo, agrega el agua, el vinagre y las especias, déjalo a fuego bajo mientras se cuecen los vegetales.
- Se pone al fuego una olla con agua, se agrega una cucharada grande de sal, cuando comience a hervir se van agregando los vegetales contando el tiempo de la siguiente manera:
zanahorias: cuando comience a hervir cocinarlas por 5 minutos y retirarlas
coliflor: cuando comience a hervir cocinarlas por 1 minuto y retirarlas
pepino: cuando comience a hervir cocinarlos por 1 minuto y retirarlos
pimientos: cuando comience a hervir cocinarlos por unos segundos y retirarlos.
- Se procede a envasarlos colocándolos en los frascos alternando los colores de forma decorativa y vistosa.
- Se rellena el frasco con la solución de vinagre.
- Se esterilizan los frascos siguiendo las instrucciones conocidas.