MARÍA



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Cebolla encurtida

+4h · 8 raciones · 29 kcal

Ingredientes

- Agua
- Vinagre
- 1 cdita sal
- 1 cdita azúcar
- Zumo y rodajas de limón
- Pimienta en grano
- Laurel
- Cebolla morada

POR RACIÓN

Proteínas	0,7 g
Grasas	0,1 g
Hidratos	6,3 g
Fibra	1,1 g

Elaboración

1. Pelar y cortar en juliana las cebollas
2. En un cazo añadir la misma cantidad de agua que de vinagre, 1 cdita de sal, 1 cdita de azúcar, el zumo de limón y remover hasta que hierva
3. En el tarro colocar la pimienta en grano, la hoja de laurel, un poco de la cebolla, las rodajas de limón y más cebolla, apretando bien
4. Añadir líquido en el tarro hasta arriba, tapar el tarro y dejarlo reposar a temperatura ambiente pero boca abajo en la encimera
5. Dejar reposar unas 48h en la nevera antes de usarla

RECOMENDACIONES

Una vez que empiezas a hacerla, no paras de usarla. Le pega a casi todos los platos salados: tostadas, bowls, nachos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy