

SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Lombarda encurtida

+4h · 6 raciones · 33 kcal

Ingredientes

- **300 g** de lombarda
- **250 ml** de vinagre de manzana
- **250 ml** de agua caliente
- **1 cucharada** sopera de azúcar
- **1 cucharadita** de sal
- **1 diente** de ajo
- **1 hoja** de laurel
- Pimienta en grano

POR RACIÓN

Proteínas	**0,7 g**
Grasas	**0,1 g**
Hidratos	**6,4 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. En un bote de cristal ponemos el azúcar, el ajo, el laurel y la pimienta.
2. Picamos la lombarda finita (puedes hacerlo con el cuchillo o bien con una mandolina).
3. Metemos la lombarda en el bote apretando bien.
4. Añadimos el vinagre y el agua caliente.
5. Cerramos el bote y agitamos para mezclar bien todos los ingredientes.
6. Dejamos enfriar y luego metemos en la nevera.
7. Pasadas 24 horas, ya puedes disfrutar de esta lombarda encurtida.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier