

SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Cebolla encurtida

10 raciones · 36 kcal

Ingredientes

- **3** cebollas
- **400 ml** de vinagre de manzana
- **400 ml** de agua
- **2 cucharadas** soperas de azúcar
- **2 cucharaditas** de sal
- **1 hoja** de laurel
- Pimienta en grano (al gusto)

POR RACIÓN

Proteínas	**0,5 g**
Grasas	**0,1 g**
Hidratos	**7,1 g**
Fibra	**0,8 g**

Elaboración

1. Picar la cebolla en corte pluma con un buen cuchillo, colocando el cuchillo inclinado y formando ángulo con la cebolla, en tiras con algo de grosor
2. Poner la cebolla en un recipiente que se pueda tapar (tarro de cristal o túper con tapadera) y añadir la pimienta y la hoja de laurel
3. En un cazo poner el vinagre, el agua, el azúcar y la sal y llevar a ebullición. Retirar
4. Verter sobre la cebolla hasta cubrir completamente. Tapar
5. Dejar enfriar y meter en la nevera durante al menos 24 horas antes de abrirlo

RECOMENDACIONES

Dura un montón en la nevera. Añádela en tacos, hamburguesas, ensaladas o platos de arroz.

Hecho con CookNest