

SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Limones encurtidos marroquíes

6 raciones · 28 kcal

Ingredientes

- Un tarro de cristal grande (el mío de 1.5 litros)
- 6 limones
- Zumo de 3 limones
- Sal gruesa
- Un par de hojas de laurel
- Agua hasta completar el tarro

POR RACIÓN

Proteínas	1,1 g
Grasas	0,3 g
Hidratos	9,1 g
Fibra	2,7 g

Elaboración

1. Lava muy bien los limones, sécalos y en uno de sus extremos hazles un corte profundo en cruz (que se abran bien en cuatro partes, pero sin separarse).
2. Rellénalos de sal gruesa y aprieta para que queden cerrados.
3. Pon una base de sal en el tarro de cristal y mete los limones presionándolos (cada vez que metas un limón pon una cucharada de sal).
4. Añade el zumo de limón, las hojas de laurel y completa el tarro hasta arriba con agua.
5. Vuelve a presionar para que salga el oxígeno.
6. Tapa y agita para que se disuelva bien la sal.
7. Guarda en la nevera durante unas 3-4 semanas.
8. Tras ese tiempo puedes usar los limones. Cuando abras el tarro debes de tener un intenso olor floral y a limón.
9. Lava los limones para quitar el exceso de sal, desecha la pulpa y quédate solo con la piel.

Hecho con CookNest

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

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier