



Repollo Encurtido Rápido

Rinde: 8-10 porciones

Tamaño de porción: 1/2 taza

Ingredientes

1/2 cabeza	Repollo, rallado
1 copa	Agua
1 copa	Vinagre de sidra manzana
1 cucharada	Miel
2 cucharaditas	Sal kosher
1 cucharadita	Orégano seco
1/2 cucharadita	Ajo en polvo
1/2 cucharadita	Pimienta negra

Equipo

- Cuchillo de chef
- Tabla de cortar
- Jarra de vidrio con tapa hermética
- Pequeña cacerola

Método

1. Lave bien y corte la col en rodajas finas. Coloque el repollo en un recipiente grande con tapa hermética.
2. En una cacerola pequeña, lleve a fuego lento el agua, el vinagre, la miel y las especias. Mezcle bien hasta que la miel y la sal se disuelvan.
3. Cubra el repollo con la mezcla de vinagre y deje que se enfríe hasta la temperatura ambiente. Una vez enfriado, disfrútelo tal cual o selle el recipiente con una tapa hermética y guárdelo en la nevera. El repollo encurtido dura en la nevera entre 4 y 7 días.

Consejos útiles

- Haga que esta receta sea suya usando diferentes especias