

VERDURAS CON CHILE EN ESCABECHE

Ingredientes verduras:

- ½ kg de chile cuaresmeño (jalapeño crudo)
- 1 coliflor separada en ramitos
- 8 zanahorias cortadas en rebanadas
- 20 papitas de galeana cocidas
- 20 cebollita de rabo (lo blanco)
- 10 dientes de ajo limpios

Ingredientes escabeche:

- 1 litro de vinagre de manzana
- 3 litros de agua
- ¼ taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de sal
- 1 C de pimienta gorda entera
- 1 c de pimienta negra entera
- 2 a 3 C de hojas de laurel
- 1 ramito de tomillo
- 1 ramito de mejorana

Preparación:

1. Se ponen a hervir los ingredientes del escabeche y ahí se agregan las verduras a cocerse a que queden crujientes. Se van sacando según se vayan cocinando. Al final se deja toda la verdura en el vinagre y se pueden dejar curtir varios días ó usarlos desde el inicio.
2. Se guarda en frascos y se conserva en refrigeración.

Notas:

Se puede hacer sólo con los ingredientes anteriores ó se puede agregar la verdura que se desee: calabacita, nabo, ejote, champiñón, nopalitos, jícama, etc.