

Coliflor encurtida

Ingredientes para la salmuera:

Coliflor
Agua
Sal

Ingredientes para el vinagre aromático:

Vinagre blanco
Laurel
Pimienta negra
Clavo
Canela en rama

Preparación:

Escoger una coliflor fresca (blanca y crujiente).

Dividirla en ramitos con la mano o el cuchillo de verduras para que no se oxide.

Hacer una salmuera con 50 gr. de sal por cada medio litro de agua y 400 gr. de coliflor y dejarla toda la noche.

Preparar el vinagre aromático poniéndolo a calentar e infusionando las especias durante unos cinco minutos.

Dejar enfriar, colar y reservar al abrigo de la luz. Este vinagre se puede utilizar para hacer encurtidos y también para aderezar ensaladas.

Al día siguiente aclarar y escurrir los ramos de coliflor poniéndolos sobre papel absorbente para secar lo más posible.

Poner en tarros y llenar con el vinagre aromatizado en frío.

Conservar en un lugar fresco manteniéndolo al abrigo de la luz.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)