



Cebollitas encurtidas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 20 personas

Ingredientes:

- 1 ½ Kilo de cebollas de cambray chicas
- 3 Dientes grandes de ajo
- 2 Zanahorias peladas y en rodajas gruesas
- 3 Hojas grandes de laurel
- 1 Rama de tomillo
- 1 Cucharadita de orégano
- 1 Lámina de canela (5 cm)
- 2 Tazas de agua caliente
- ½ Taza de vinagre blanco
- ½ Taza de vinagre de manzana
- 3 Cucharaditas de aceite de oliva
- 1 Pizca de azúcar
- 2 Pimientas gordas enteras
- Sal y pimienta bola molida al gusto

Procedimiento:

Se pelan las cebollas y se les cortan los rabos. En la base de cada una de las cebollas, se hace un corte (no profundo) en forma de cruz para que absorban bien el sabor.

En una olla honda se pone el aceite y ahí se sofrien las cebolla y las zanahorias.

Cuando ya se vea que las cebollas se empiezan a hacer ligeramente transparentes en su capa exterior, se agregan la pimienta, ajo (la mitad dejarlos enteros y la mitad picados en rodajas delgadas), laurel, sal, pimienta gorda, tomillo y orégano. Se sofríe con las especies por unos minutos más.



Cebollitas encurtidas

Se agrega el agua caliente y se tapa. Al soltar el hervor se cuentan 5 minutos y se destapa nuevamente. Es aquí cuando se agrega el vinagre y se deja al fuego por otros 2 minutos más.



Se apaga y se deja a enfriar en la olla, a temperatura ambiente. Puede quedarse así toda la noche y no pasa nada. Cuando ya está frío se rectifica la sazón y se agrega sal y vinagre en caso de ser necesario.

Se envasa en frascos esterilizados y se mete a refrigerar. *** TIP: Esterilizar frascos de vidrio**

¡BUEN PROVECHO!