

CEBOLLITA EN VINAGRE



INGREDIENTES:

- 2 kg. de Cebollitas de tamaños parejos.
- 2 Ajíes Rojos
- 2 cucharadas de Sal Gruesa
- 1 litro de Vinagre
- 6 hojas de Albahaca
- 3 hojas de Laurel
- 50 gr. de Azúcar
- 6 dientes de Ajo
- 2 cucharadas de pimienta en grano.

ELABORACIÓN:

Pelar las cebollas y cortar los ajíes en tiras gruesas, retirarles las semillas y las nervaduras.

Hervir agua con 1 cucharada de sal y 2 o 3 cucharadas del vinagre, agregar las cebollas y los ajíes y dejar que retome el hervor, cocinar unos segundos y escurrir.

Dejar secar sobre un lienzo, ubicarlos luego en frascos tratando de que queden bien juntos.

Hervir el vinagre con la albahaca, el resto de sal, el laurel, el azúcar, los ajos y los granos de pimienta.

Verter en caliente sobre las cebollas y ají, dejar enfriar, cerrar herméticamente y mantener en un lugar oscuro y fresco durante 20 días antes de utilizar.