



REMOLACHAS CONFITADAS CON HIERBAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 2 unidades de cebolla roja
- 3 unidades de remolacha
- 10 unidades de pimienta negra en grano
- 20 unidades de bayas de enebro
- 20 unidades de semillas de cilantro
- 1 unidad de ramita de tomillo
- 1 unidad de ramita de estragón
- 2 hojas de laurel
- 50 ml de vinagre

LA PREPARACIÓN

- Pela las cebollas y córtelas en cuatro trozos. Corta las remolachas en dados. En un tarro, intercale las remolachas, las cebollas y las hierbas aromáticas, procurando repartirlas bien.
- Llena el tarro con vinagre hasta arriba, a fin de cubrir la preparación. Estas remolachas estarán aromatizadas después de 2 o 3 días de maceración. Se conservan aproximadamente 1 mes en el frigorífico si el recipiente está bien cerrado y si las remolachas siguen cubiertas de vinagre. Puedes acompañar carnes frías y ensaladas de endibias, de manzanas y de



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 8.5 g	Grasas 0.31 g
Kcal 50.5	Proteínas 1.9 g

nueces.