Zanahorias en vinagre

Nombre de la receta

Zanahorias en vinagre

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

8

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Aperitivo de zanahorias hervidas con vinagre.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 1 Kilo de zanahorias limpias
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de orégano
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre

Pasos

1 Para elaborar nuestras sencillas zanahorias, les quitamos el verde y las lavamos una vez arrancadas.

2 A continuación, las partimos por la mitad a lo largo o en 4 partes si son muy gordas. Las ponemos a hervir con litro y medio de agua y sal al gusto. Siempre tienen que quedar cubiertas de agua. Si se consume, se le va añadiendo.

3 Debemos ir comprobando que queden tiernas pero no blandas, para ello podemos ir pinchándolas con un cuchillo. Si son tiernas se cocerán en unos 10 a 15 minutos. Una vez hervidas, apartamos del fuego y le echamos 3 dientes de ajo machacados y una muñequilla de orégano. Por supuesto vinagre al gusto y las dejamos 3 o 4 horas para que cojan los aliños mientras se enfrían. Posteriormente las podemos colocar en un recipiente y meterlas en el frigorífico. Duran bastantes días.

4 Una muñequilla es un trocito de tela cuadrado en el que en el interior hemos puesto la cucharadita de orégano. Juntamos los 4 picos y atamos con un hilo.

Observaciones o consejos

Este plato sirve como entrante o para "engañar" platos de legumbres. Si el vinagre es casero tendrá un gusto exquisito.

Autor

Matilde Linares