



Receta: Alcauciles en escabeche

Ingredientes:

12 alcauciles
4 cebollas
4 zanahorias
1 taza de vinagre blanco
1 taza de aceite
1 taza de caldo
Granos de pimienta
3 hojas de laurel.

Preparación:

Limpiar los alcauciles quitando las hojas duras y cortando las puntas.
Disponer en una cacerola las 4 cebollas cortadas en juliana y encima las 4 zanahorias en rodajas. Sobre la zanahoria colocar los alcauciles.

Agregar una taza de vinagre blanco, 1 taza de aceite, 1 taza de caldo, los granos de pimienta y 3 hojas de laurel.

Cocinar a fuego moderado hasta que los alcauciles estén blandos.
Consumir preferentemente frío.