



Pebrots en Vinagre

Aquesta setmana, Neus Tuset i Katherine Santamaría ens presenten Pebrots en Vinagre, una recepta molt fàcil de preparar, amb pocs ingredients i que es pot consumir després d'un curt temps de maceració.

Pimientos en Vinagre

Esta semana, Nieves Tuset y Katherine Santamaría nos presentan Pimientos en Vinagre, una receta muy fácil de preparar, con pocos ingredientes y que se puede consumir después de un corto tiempo de maceración.

-
- 2 Pebrots mitjans
 - 2 grans d'all
 - Vinagre de vi blanc
 - sal
 - pebre

- 2 piminetos medianos
- 2 dientes de ajo
- Vinagre de vino blanco
- Sal
- Pimienta

-
- Netejar i desvenar els pebrots
 - Tallar-los en juliana, 5cm de llarg aproximadament
 - Col·locar en un recipient prèviament esterilitzat els pebrots, alls, sal i pebre
 - Cobrir amb vinagre i tancar la fresca
 - Deixar macerar per 3 setmanes

- Limpiar y desvenar los pimientos
- Cortarlos en juliana, 5cm de largo aproximadamente
- Colocar en un recipiente previamente esterilizado los pimientos, ajos, sal y pimienta
- Cubrir con vinagre y cerrar el fresco
- Dejar macerar por 3 semanas

{gallery}articulos/canal/cuinaixat/pebrotsenvinagre{/gallery}

{youtube}d_voRc1lb38{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalanes
de l'Exterior**

producció



pebrots
en vinagre



Cuina i Xat

cuina mediterrània

amb
Nieves Tuset &
Katherine Santamaría

agosto
domingo 29
11:00



Premier



Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV