

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

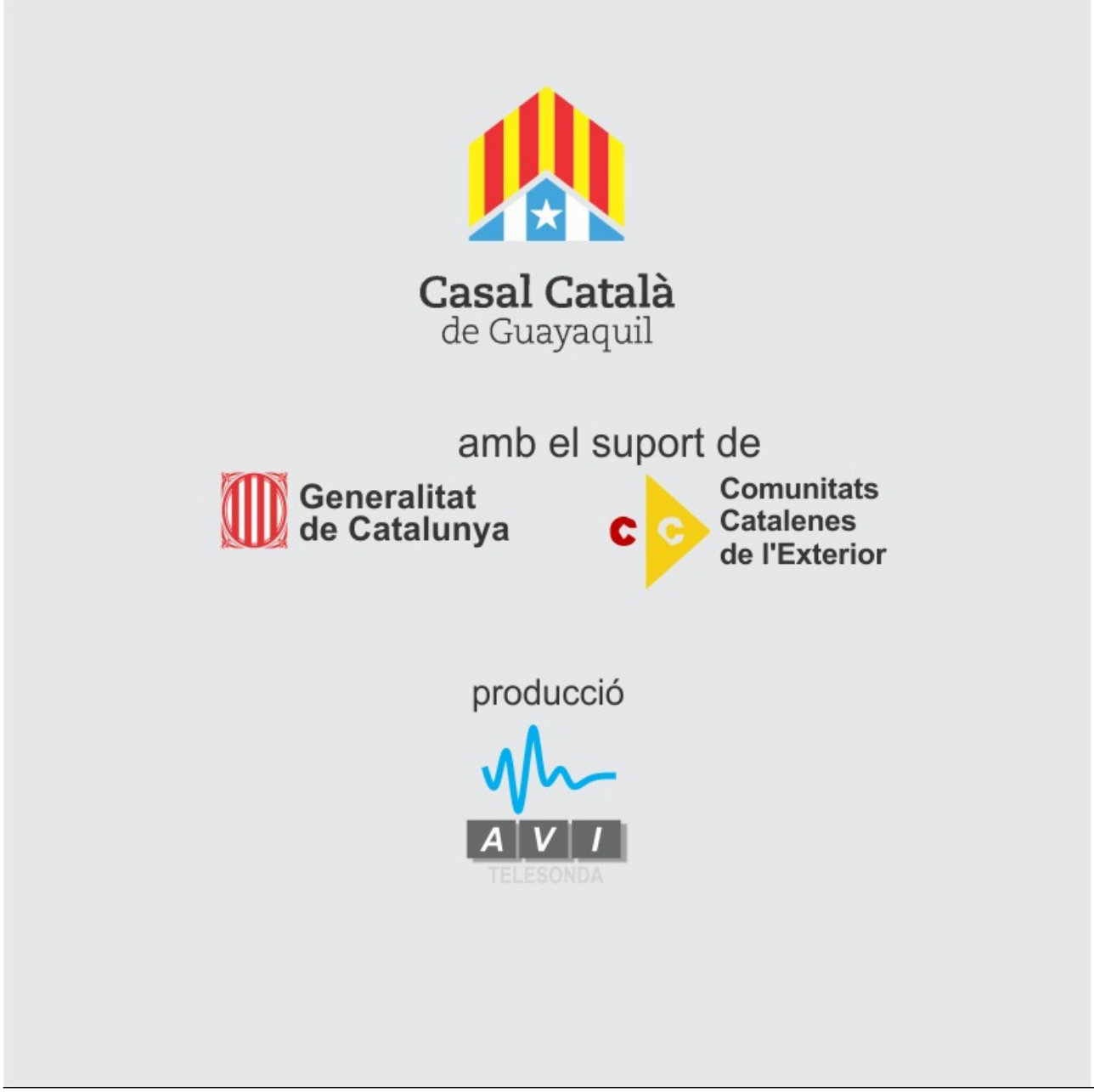
- Netejar i desvenar els pebrots
- Tallar-los en juliana, 5cm de llarg aproximadament
- Col · locar en un recipient prèviament esterilitzat els pebrots, alls, sal i pebre
- Cobrir amb vinagre i tancar la fresca
- Deixar macerar per 3 setmanes

- 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/canaltv/cuinaixat/pebrotsenvinagre{/gallery}

{youtube}d_voRc1lb38{/youtube}




Casal Català
de Guayaquil
amb el suport de
Generalitat
de Catalunya
Comunitats
Catalenes
de l'Exterior
producció
AVI
TELESONDA


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