

ESCABECHE RÁPIDO

Receta para: DE CEBOLLAS MORADAS

Receta acreditada a: gimmesomeoven.com

Porciones de muestra para 10-20 estudiantes

INGREDIENTES

- 1 cebolla roja o morada grande, pelada y rebanada finamente
- 3/4 taza de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de sal marina fina
- 1-2 cucharadas de edulcorante (como jarabe de arce, miel, azúcar, etc.)

INSTRUCCIONES

1. En una pequeña sartén o cacerola, revuelva el vinagre, la sal y su cantidad deseada de edulcorante. Cocine a fuego medio-alto hasta que la mezcla empiece a hervir.
 2. Coloque la rebanadas finas de cebolla en un tazón pequeño o un "Mason Jar" de 16 oz. (1 pinta)
 3. Vierte la mezcla de vinagre caliente sobre las cebollas. Revuelve hasta combinar bien (o si utilizas un mason jar, cubre con la tapa y agítalo brevemente).
 4. Deja que las cebollas se adoben por 30 minutos. Sirve inmediatamente o refrigera en un contenedor hermético hasta 2 semanas.
- Opción de Microondas: *Calienta la mezcla de vinagre en un microondas hasta que empiece a hervir. Luego añade la cebolla según las indicaciones.*



⇒ SCHOOLYARD GARDENS ⇒