



TOMATES VERDES ENCURTIDOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Avanzado 45 min 15 min

Ingredientes

Tomates verdes: 2 Kg
Vinagre de manzana: $\frac{3}{4}$ de litro
Agua: $\frac{1}{4}$ de litro
Azúcar: 150 gr
Sal: 2 cucharaditas
Pimienta negra grano: $\frac{1}{2}$ cucharadita
Ajos: 4 pelados y partidos a la mitad
Mostaza antigua: una cucharadita
Laurel: 2 hojas



Preparación

1. Lavar los tomates y quitar los rabos
2. Esterilizar los botes de cristal
3. Cortar los tomates en trozos tamaño bocado
4. Hervir la salmuera de vinagre, agua, azúcar, sal y las especias
5. Escaldar por tandas durante un minuto los tomates en la salmuera hirviendo
6. Al mismo tiempo ir embotando rápidamente y llenado hasta el borde con la salmuera
7. Mientras están calientes colocar boca abajo y dejar enfriar

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tomates verdes encurtidos	Entrantes	01	19-10-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.