



ESCABECHE

Ingredientes (para hacer un litro)

Aceite de oliva virgen extra: 6 cucharadas soperas

Vinagre: ¼ litro

Vino blanco: ¼ litro (puede ser más vinagre)

Agua: ½ litro

Laurel: 1 hoja

Pimienta grano: 10 g

Pimentón: ½ cucharada de postre

Clavo de olor: 1 pieza

Ajo: 2 dientes

Sal: 1 cucharada de postre colmada por cada litro.

Preparación

1. Calentar el aceite a fuego suave en una cacerola o sartén. Cuando está caliente, añadir los ajos cortados en láminas, laurel, pimienta y clavo. Dejar dorar unos minutos.
2. Añadir el pimentón y, a fuego lento, rehogar menos de 1 minuto para que no se queme y no amargue.
3. Inmediatamente añadimos el vinagre, el vino y el agua y subir el fuego. Cuando comience a hervir dejar cocer unos 2 minutos a fuego lento.
4. Dejar enfriar y añadirlo luego al alimento frío. (Escabeche y alimento deben estar a la misma temperatura para que no fermente).
5. Conservamos en un recipiente a cierre hermético en la nevera durante, al menos, una semana para que se tomen los sabores.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Escabeche	Salsas	01	11-11-2021	

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.