

ENCURTIDO DE REPOLLO

Ingredientes

- ½ repollo, finamente picado
- ½ cebolla morada, en rodajas muy finas
- 2 zanahorias, finamente ralladas
- 1 cucharada de hojas secas de orégano
- ½ taza de vinagre blanco (o vinagre de sidra de manzana)
- Sal, al gusto
- Agua hirviendo caliente

Instrucciones

1. Coloca el repollo en un colador y vierte muy lentamente agua hirviendo sobre el repollo, asegurate que le echas a todo el repollo.
2. Enjuaga con agua fría y escurre bien, presionando la mayor cantidad de agua posible.
3. Agrega el repollo en un recipiente grande, agrega la zanahoria, la cebolla, el orégano y el vinagre, mezcla bien para combinar. Tapalo, si puedes déjalo reposar un par de horas, para que agarre más sabor, si no igual es riquísimo.

Nota:

*Guarda el encurtido en un recipiente herméticamente hasta por 1 semana en el refrigerador.