Encurtidos de verduras

Receta de V-ZUG AG



Verduras en escabeche

Preparación	20 Min.
Tiempo de reposo	2 H
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	1
Aparato	CombairSteamer V6000 a partir de 2021

Encurtidos de verduras

400 g Verduras (por ejemplo, coliflor, pepino, rábano, nabo o cebolla roja)

200 ml Vinagre de hierbas

200 ml Agua

75 g Azúcar

1 Cuchara sopera Sal

1 Cucharadita Semillas de cilantro

Encurtidos de verduras

Prepare las verduras y córtelas en trozos del tamaño de un bocado.

Mezcle bien el resto de los ingredientes en una jarra medidora hasta que el azúcar y la sal se hayan disuelto. Coloque las verduras lo más planas que pueda en varias bolsas de vacío y añada el líquido. Selle las bolsas al vacío según las instrucciones y colóquelas una al lado de la otra en una bandeja de acero inoxidable perforada.

Cocínelas con Vacuisine a 94 °C durante 30 minutos.

Deje enfriar las verduras y refrigérelas durante al menos 2 horas.

Pasos de cocción

Vacuisine 94 °C durante 30 Min.

Consejos

Las bolsas de vacío se pueden volver a cerrar después de abrirlas.

Accesorios

Bolsas de vacío

Bandeja de acero inoxidable perforada

Información complementaria

Creado el	25.06.2024