

¿CÓMO HACER AJOS EN CONSERVA?

¡Super TIP de cocina!

Se trata de ajos frescos que han sido pelados y sumergidos en una solución ácida, como vinagre o aceite, para preservarlos por un período más largo.

Son un alimento muy popular en muchas culturas alrededor del mundo

INGREDIENTES

PORCIÓN: 250 gr.

- 2 Cabezas de Ajo grandes
- Aceite de oliva
- Un frasco de cristal con tapa

Modo de preparación

en una licuadora 350 gr de tofu partido en cubos, agregamos una cucharadita copeteada de mostaza, el jugo de un limón y medio, 3 cucharadas de vinagre blanco, un ajo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de azúcar y licuamos. Con la licuadora en acción, agregamos $\frac{1}{4}$ de taza de aceite de oliva. Esperamos hasta que se integren bien los ingredientes y apagamos la licuadora. Vaciamos nuestra mezcla en un frasco con tapa.

.

Se conserva en refrigeración hasta por 10 días aproximadamente.

NOTA : TODAS LAS FRUTAS Y VERDIRAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Ver video

@gloriaherrera5520

Bellos los dos! Muy útiles los tips. Adoro las manos de la Señora. Hermosas, envidiables!

@sadryortega1627

Buenísimos tips , además las comida son súper delicioso. Y sin nada de imitaciones , ni cosas artificiales. Me gusta , todo es natural .

@nicolasagonzalez9179

Que maravilla, siempre entro a darme una vuelta. Para ver qué puedo preparar y encuentro esto que yo no había visto y en el momento perfecto y ya se como voy a conservar mis ajos gracias familia vegan fácil. 🗑️ 🗑️ 🗑️

@lilianaoviedo2040

Buena idea para ahorrarnos un poco de tiempo Seguiré tu tip mi linda señoito. Saludos y abrazos desde Valle del Cauca.