

Ensalada de verduras marinadas variadas

10 tazas 20 minutos

Ingredientes

- ½ col, picada en trozos de 1 pulgada
- 5 tazas de verduras variadas (coliflor, brócoli, zanahoria, apio, chile dulce) cortadas en trozos de 1 pulgada
- 1 cebolla pequeña o 1 chalote grande, en rodajas
- 3-5 dientes de ajo, pelados

Salmuera:

- 5 tazas de agua
- 4 cucharadas de sal kosher
- 1 cucharada de azúcar
- ¾ de taza de vinagre blanco destilado
- ¾ de taza de aceite vegetal

Preparación

- Prepare todos los ingredientes.
- Mezcle para combinar la col, las verduras, la cebolla y el ajo en un tazón o una olla grande.
- Prepare la salmuera hirviendo el agua en una olla grande y agregando la sal y el azúcar, mezcle para disolver. Retire del fuego y agregue el vinagre y el aceite.
- Ponga las verduras en la salmuera y déjelas reposar durante unos 15-20 minutos. Las verduras se marchitarán un poco. Coloque la ensalada en frascos de vidrio para conservas o en un tazón o tazones grandes. Asegúrese que las verduras estén cubiertas completamente en la salmuera.
- Cubra y guarde en el refrigerador. Deje marinar durante 24 a 48 horas antes de servir.

