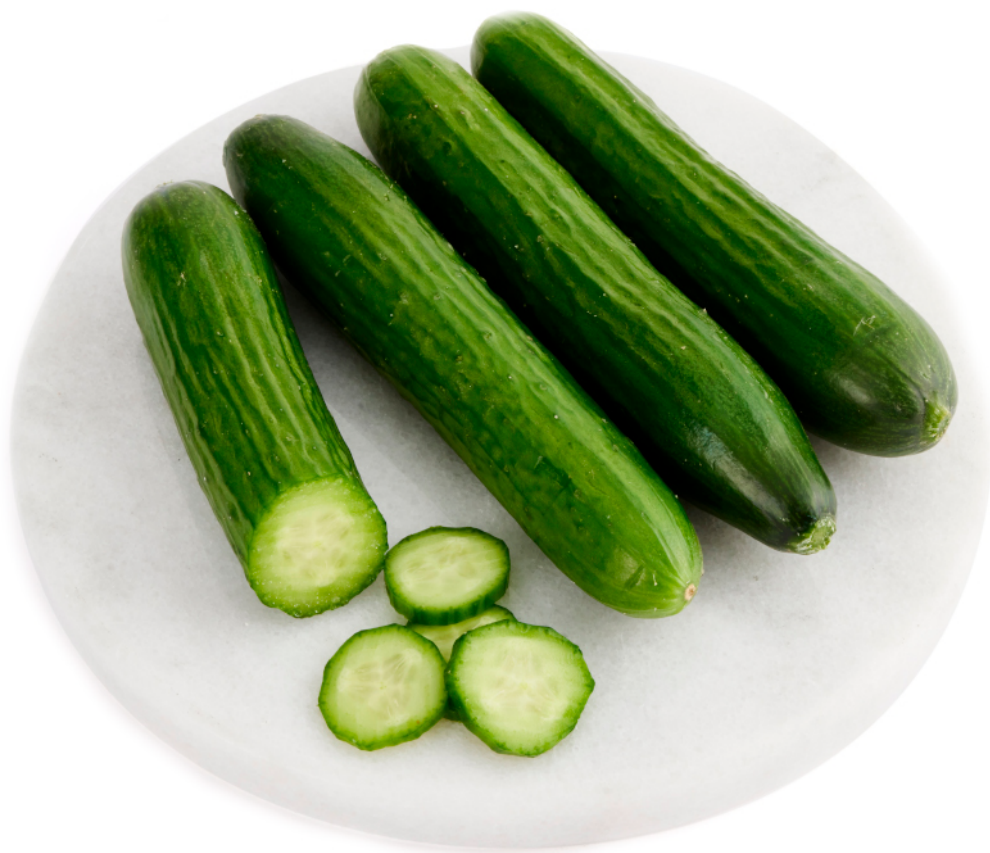


# RECETAS CON PEPINILLOS DON MIGUEL



## Pepinillos encurtidos agridulces por el Chef Ignacio Barrios

6 pepinillos  
250 ml. De vinagre blanco o tinto  
200 ml. De agua  
150 gr. De azúcar  
1 cucharada de semillas de apio  
Sal

### PREPARACION

Colocar el vinagre, agua y azúcar en una ollita y calentar, hasta que el azúcar se disuelva. Mientras, cortar los pepinos. Si se quiere un encurtido más rápido, en rodajas. Para un encurtido más lento, en bastones. Tostar ligeramente las semillas de apio en una sartén y agregarlas a la olla con el líquido. Llevar a hervor. Cuando rompa hervor, colocar los pepinillos en un pomo de vidrio y taparlos con el líquido. Dejar encurtir por al menos 24 horas.