

Escabeche de Guineos Verdes

12 guineos bien verdes
2 tazas de aceite de oliva
1 taza vinagre
1 cucharada de granos de pimienta
(Pimienta en granos no en polvo)
1/2 cucharadita de sal
3 hojas de laurel
2 dientes de ajo (finamente picados)
2 cebollas grandes (cortadas en ruedas)

1. Utilizando un sartén grande, una todos los ingredientes, excepto los guineitos, y cocine a fuego moderado por una hora. Quítelo de la estufa y déjelo enfriar.

2. Pele los guineos y remójelos en agua con sal y unas gotas de limón por unos 10 minutos. Enjuague los guineos y póngalos a hervir en dos litros de agua con dos cucharadas de sal, hasta que estén cocinados pero firmes. Sáquelos los del agua, déjelos enfriar y córtelos en pedazos de 3/4 pulgadas de ancho. Utilizando un recipiente de cristal con tapa ponga los guineos y tápelos con la salsa. Guárdelos en la nevera para servirlos frío.

Author: Chef Pepin