

Rábanos encurtidos

Just Say Yes to Fruits and Vegetables

Esta receta le da un nuevo sabor a rábano a su sándwich favorito.



jsyfruitveggies.org

Rábanos encurtidos

4 porciones ▪ Porción: ½ taza



¡También puede probar pepinillos, nabos o remolachas encurtidos!

Ingredientes:

- 2 tazas de rábanos en rodajas
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de miel
- 1 taza de vinagre

Instrucciones:

1. Colocar los rábanos en un recipiente y espolvorear con sal. Reservar.
2. Preparar el aderezo: en un tazón pequeño, combinar la miel y el vinagre y mezclar bien.
3. Verter el aderezo sobre los rábanos.
4. Cubrir y dejar a temperatura ambiente durante 20-30 minutos.
5. Escurrir el líquido antes de servir.
6. ¡Disfrutar o refrigerar y servir frío!
7. Refrigerar las sobras.