

ESCABECHE

INGREDIENTES:

- 3 Hojas de laurel.
- 2 Cucharaditas de pimienta negra en grano.
- 300 g. de buen vinagre (3 cubiletes).
- 200 g. de vino blanco (2 cubiletes).
- 200 g. de agua (2 cubiletes).
- Sal al gusto.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso del Thermomix los ingredientes del sofrito y trocéelos durante 5 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programe 7 minutos a 100º, velocidad 1.

Añada los ingredientes del escabeche y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando hayan transcurrido 8 ó 9 minutos del tiempo programado, quite el cubilete de la tapa

Pruebe el escabeche de sal y vinagre.

Transfiera el escabeche del vaso a un cuenco y reserve para el plato deseado