

# QUESO Con pickles

## DURABILIDAD

6 meses en la heladera.

## UNA VEZ ABIERTA...

Consumirla dentro de los 30 días.

## INGREDIENTES

1 zanahoria mediana  
cortada en ruedas 2 ajíes largos  
cortados a lo largo 1 pepino  
cortado en ruedas 1 taza (de té) de  
flores de coliflor 500 g de queso de  
pasta dura  
(provolone, reggianito, etc.) 600 cm<sup>3</sup>  
de vinagre de manzana 400 cm<sup>3</sup> de agua  
2 hojas de laurel 1 cucharada sopera  
de pimienta  
negra en grano Sal: cantidad  
necesaria

## PASO PREVIO

Lavar muy bien los vegetales y el  
laurel. Secarlos con papel de cocina.



Blanquear los vegetales durante  
algunos segundos en una cacerola con  
abundante agua hirviendo con sal.  
Retirarlos y reservarlos tapados.



2 Cortar el queso en triángulos de  
aproximadamente 3 cm de lado y 1  
cm de espesor.



3| Intercalar los vegetales  
con los triángulos de queso  
dentro de frascos de  
1/2 kg, previamente  
esterilizados. Tapar  
y reservar.



4 Colocar el vinagre y el agua en una cacerola; agregar las hojas de  
laurel, los granos de pimienta y una cucharada sopera de sal. Llevar la  
mezcla al fuego hasta que rompa el hervor. Destapar los frascos y cubrir  
los ingredientes de la conserva con la preparación anterior. Tapar  
nuevamente y reservar en heladera,

