

# RECETA NAVIDEÑA: GUINEITOS EN ESCABECHE



## Ingredientes

10 guineos verdes | 1 cebolla blanca | 1 taza de vinagre blanco | 15 a 20 aceitunas | 3 dientes de ajo (machacado) | 1 cucharada de sal | 2 hojas de laurel | 10 granos de pimienta (opcional) | 3 tazas de aceite de oliva | Agua

## Procedimiento

- En una cacerola, hierva el agua con sal.
- Corta ambos extremos del guineo (las puntas) y haga una incisión a cada lado y a lo largo del mismo.
- Ponga los guineos a hervir hasta que la cáscara cambie a color marrón. Note que estarán listos cuando la cáscara se despreque fácilmente pero el guineo debe estar firme (no deje que se cocine demasiado por que se deshace).
- Mientras los guineos hierven, mezcle la cebolla blanca, el vinagre blanco, las aceitunas, los dientes de ajo, las hojas de laurel y los granos de pimienta con el aceite de oliva en una cacerola a fuego medio hasta que caliente. Muévelo de vez en cuando para mezclar bien.
- Saque los guineos y viértalos en agua fría (para que se pongan firmes).
- Corte los guineos en rodajas de 1/2 a 1 pulgada.
- Coloca los guineos en un envase de plástico o cristal con tapa.
- Vierta la salsa del escabeche sobre los guineitos y tape el envase.
- Deje enfriar (ya sea en la nevera o a temperatura de ambiente).
- Déjelo curar por lo menos 24 horas para que adquiera mejor sabor.

