

Salmuera



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salmuera>

Preparación

Calentar el agua hasta casi hervir. Lo ideal es calentarla hasta la temperatura del mate (80°C), o un poco menos. Agregarle la sal y revolver todo hasta disolverla. No hay una medida de sal para la salmuera, es simplemente agregarle sal y disolverla hasta que el agua deje de hacerlo (saturación salina se llama). Cuando la solución se satura, o sea que ya no disuelve más sal, se deja reposar y ni bien se pueda se filtra a una botella limpia, donde se le agregan los dientes de ajo algo machacados (sin machacarlos del todo, sólo un poco) y las hojas de laurel algo machucadas. Se tapa la botella con un corcho al que se le hacen dos o tres incisiones para que salga la salmuera y ya está. Sólo resta dejarla enfriar en la alacena o en la heladera durante un par de días para que los ingredientes intercambien sabores y ya está.

Ingredientes

- 1/2 litro/s Agua
- Sal gruesa
- 2-3 Hojas de laurel no muy secas
- 2-3 diente/s Ajo bien grandes y pelados

Categorías

Todo el año, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Recetas de Ayuda

