

**Creador:** antonia ferrer



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 1 persona :**

- ceps
- aceite de oliva
- tarros de cristal

**Preparación:**

## Paso 1

Limpiamos bien los ceps, con un trapito o con una brocha, para no mojarlos y así no quitarles gusto. En un cazo ponemos aceite y sumergimos los ceps, el fuego a de estar muy flogito, para que se confiten y no se frían. Una vez confitados los introducimos en frascos de cristal, los llenamos del aceite que hemos hecho servir y los cerramos bien. Para que se nos conserven pondremos los tarros en una olla cubiertos de agua y los haremos hervir unos 20m. a partir que el agua empiece a hervir. Los dejaremos enfriar en la misma olla y después los podremos guardar durante todo el año.