Chucrut Rapido

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** David Neto



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La fermentación es iniciada por el Leuconostoc mesenteroides mientras que otras bacterias (principalmente Lactobacillus, Streptococcus, y Pe

Descripción:

El chucrut se elabora con coles finamente picadas que se mezclan con sal y se colocan en un contenedor anaeróbico para que se produzca la fermentación; la misión de la sal es deshidratar la verdura. Se debe distribuir homogéneamente sobre la col picada, pues si no se obtendrá un 'chucrut rosa'. Durante este proceso se forman hongos en la superficie; para poder eliminarlos totalmente una vez preparado y tratando de que el nivel de agua con sal se presente en superficie se le instala una madera cubriendo la superficie y un peso sobre ella (botella con agua) y se vierte dentro del recipiente un vaso de aceite vegetal; como el aceite flota sobre el agua, impide el contacto del agua salada (salmuera) con el aire y evita que se formen hongos.

Ingredientes para 4 personas :

- *1 repollo blanco grande*
- *vino blanco*
- *vinagre*
- *aceite de oliva*
- *sal gruesa*
- *pimienta negra molida*

Preparación:

Paso 1

Cortar el repollo en trozos y luego en juliana bien fino. Calentar el aceite de oliva en una cacerola y agregar el repollo. Condimentar con sal gruesa y pimienta. El repollo no tiene que llegar a dorarse, así que enseguida agrega un vaso de vino blanco, una buena cantidad de vinagre y un poco de agua. Dejar cocinar por 15 minutos hasta que se evapore el alcohol y el repollo esté blando. Esta es una opción fácil para preparar chucrut. Podéis bien comerlo caliente o frío, acompañando cualquier tipo de embutidos o salchichas (¡bien al estilo alemán!).

También queda muy bien con carnes rojas.