CONSERVA DE CEPS

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

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.