Tomate verde en vinagre

Yeşil Domates Turşusu



1 kg. de tomate verde
10 pequeños ají verde
4 dientes
1 bulbo de ajo, de gran tamaño
1 taza de vinagre
1 cucharada de limón sal
2 cucharadas de sal de roca
Agua

Coloque el needled un par de veces y se lavan los tomates en tarro.
Colocar los pimientos y el ajo machacados entre ellos.
Después de llenar el frasco herméticamente añadir el vinagre en el mismo, y llenar el espacio con agua.
Vierta la mezcla de vinagre y agua en el tarro de profundo bol, y añadir el limón y la sal de roca de sal, revuelva.
Espolvorear el clavo de los tomates y rellenar de nuevo el líquido de la jarra.
Cubra la tapa y almacenar en un lugar seco por 10-15 días. Servir.

Nota: Puede poner algunos de garbanzo seco en el frasco de harina.