

## Encurtir ajos

### Ingredientes

Ajos de Aceuchal (*El Ajero*)

#### Marinada:

Laurel

Tomillo

Clavos

Vinagre suave

Agua

Sal

Pimientas en grano

Azúcar

Perejil picado



### Elaboración

Comenzamos pelando los ajos de Aceuchal.

Seguidamente, vamos hirviendo los ajos en agua durante aproximadamente 3 minutos. Retiramos, refrescamos y reservamos.

En un recipiente, ponemos a hervir todos los ingredientes de la marinada y cuando rompa a hervir echamos los ajos cocidos. Aproximadamente 1 minuto después, apartamos del fuego y dejamos enfriar todo junto.

A continuación, lo guardamos en un recipiente hermético y dejamos reposar unos días antes de consumir.

Se pueden conservar así mucho tiempo, pero también lo podemos poner en frascos esterilizados y cocer durante aproximadamente 15 o 20 minutos al baño María para hacer la conserva.

Los frascos se pueden esterilizar introduciéndolos en agua hirviendo durante aproximadamente 8 minutos.



# EL AJERO