



Limones confitados

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 15 minutos

Para 6 limones

- Son muy fáciles de hacer y resultan deliciosos. Solo necesitas un buen frasco con cierre hermético y paciencia para esperar 3 ó 4 semanas hasta que estén listos.
- Si puedes comprar limones sin tratar con pesticidas mucho mejor y es mejor que no sean muy grandes.
- Antes de utilizarlos para comerlos hay que lavarlos con agua y una vez abierto el bote hay que conservarlos en frío.

Ingredientes:

6 limones + el zumo de 1 limón

50 gr. de sal gorda

1/2 litro de agua tibia

2 hojas de laurel

1 rama de tomillo

unos granos de cilantro

3 dientes de ajo

Lava bien y seca los limones.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Haz cuatro cortes profundos en cada uno sin llegar a los extremos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Aprieta bien con la palma de la mano para abrir los cortes.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Rellena con la sal cada corte.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Mete en el bote procurando que estén todos muy prietos, añade el zumo, agua, los dientes de ajo, el laurel y cilantro. Cierra muy bien y deja en la despensa 3 ó 4 semanas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Limonos confitados