

# DELICIAS DE HUERTA A LA ALMAGREÑA

## Ingredientes:

2 Kg de verduras ecológicas;  
Calabacín,, pepino, berenjena negras,  
judías verdes, zanahoria, pimiento  
Agua y sal natural

## Aliño:

- ✓ 2 vasitos de vinagre de vino
- ✓ 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- ✓ 2 cucharaditas de pimentón ahumado de la Vera.
- ✓ 2 cucharaditas de cominos
- ✓ 1 Cucharadita de azúcar de caña
- ✓ 1 cucharadita de cúrcuma
- ✓ 6 dientes de ajo
- ✓ 4 ó 5 palitos de hinojo
- ✓ 1 litro de agua de mar..

## Elaboración:

- ✓ Lavar las verduras con piel excepto el pepino y trocearlas.
- ✓ Poner agua con sal a hervir,
- ✓ escaldar las verduras 5 min.
- ✓ Sacar y escurrir
- ✓ Poner en agua fría con sal para blanquear.
- ✓ Sacar y escurrir

## Aliño:

En el recipiente de la batidora se ponen todos los ingredientes excepto el hinojo. Se bate bien y se añade el aliño a las Verduras. Se pone el hinojo y se deja macerar tres días