

# Calabacín agrídulce



## Ingredientes:

- 1 kg de calabacines
- 200 ml de vinagre de vino blanco
- 150 -200 gr de azúcar (depende si os gusta más o menos dulce)
- Aceite de oliva.
- Menta o albahaca para decorar

## Preparación:

Cortar los calabacines longitudinalmente lo más finos que podáis.

Mezclar el vinagre con el azúcar y remover hasta que esté disuelto.

Disponer las tiras de calabacín en una fuente honda. Añadir el vinagre; no debe cubrir completamente la verdura porque los calabacines durante el tiempo de reposo sueltan agua.

Tapar con film transparente y dejar reposar en el frigo durante toda una noche.

Sacar las tiras de calabacín del vinagre escurriéndolas un poco y meterlas en un bote limpio y que cierre herméticamente.

Rellenar el bote con aceite de oliva hasta cubrir completamente el calabacín.

Servir el calabacín escurrido del aceite y decorado con un poco de menta o albahaca fresca picada.

Bien cerrado y gracias al azúcar, el vinagre y el aceite durará 3 meses en conserva.

