

Quick Pickled Daikon and Carrots

Time needed: 5 hours (45 minutes to prepare) Servings: 4

INGREDIENTS

- 3 cups water
- 1 cup rice vinegar (not seasoned)
- 1 cup sugar
- 2 pinches salt
- ½ bunch dill
- 1 daikon, peeled, cubed or sliced
- 3 carrots, sliced

DIRECTIONS

1. On a medium saucepan over high heat, bring the water, vinegar, and sugar to a boil until the sugar dissolves in the water.
2. Add the salt.
3. Place the dill, daikon, and carrots in a heatproof container. Add the liquid to cover the vegetables.
4. Refrigerate uncovered.
5. Pickles will be ready in 3-4 hours.

Recipe by Chef Gilbert Rodriguez



This project is based upon work supported by U.S. Department of Agriculture, NIFA, FINI under award number 2017-70025-26683



VIVA FARMS

Encurtido rápido de Rabano Japonés y Zanahorias

Tiempo Necesario: 5 horas (45 minutos para preparar) Porciones: 4

INGREDIENTES

- 3 tazas de agua
- 1 Taza de vinagre de arroz (no sazonado)
- 1 Taza de azúcar
- 2 pizcas de sal
- ½ bonche de eneldo
- 1 rabano, pelado, en rebanadas y en cubos
- 3 Zanahorias, en rebanadas

DIRECCIONES

1. En una olla pequeña a temperatura alta agrega el agua, vinagre, y azúcar y empiece a hervir hasta que el azúcar se disuelva.
2. Agregue la sal.
3. Coloca el eneldo, rábano, y la zanahoria en un recipiente tolerante al calor. Agregue el líquido hasta cubrir los vegetales.
4. Refrigere descubierto por 3-4 horas y estarán listos recuerde de cubrir después.

Receta por Chef Gilbert Rodriguez



Este material fue financiado por el Programa de asistencia de nutrición complementaria de la USDA. 2017-70025-26683.



VIVA FARMS