

# CONSERVA DE JILÓ DO BAR DO LULA

## INGREDIENTES

- 2 kg de jiló, verde e de tamanho padrão
- 500 ml de vinagre branco, vinho ou álcool
- 500 ml de água, filtrada e fervida
- 50 ml de óleo ou azeite extra virgem
- 2 colheres de sopa de sal
- 3 folhas de louro
- 1 colher e 1/2 de preparo tipo Chimichurri
- água o suficiente para o momento de descascar

## MODO DE PREPARO

### COZIMENTO:

- Cozimento: Coloque água o suficiente em uma panela em que vá caber todos os jilós descascados.
- Espere a água levantar fervura.
- Escorra os jilós do recipiente e coloque na panela que está com a água iniciando a fervura por 5 minutos.
- O ponto chave é quando iniciar uma espuma sobre os jilós.
- Com um garfo suspenda o jiló, se ele escorregar aguarde dois minutos de fervura e escorra em um escurridor de alimentos.
- Não se assuste pois eles estarão um tanto murchos enquanto esfriarem.

### CALDA:

- Calda: Coloque em uma vasilha o vinagre, a água, o sal, o chimichurri, as folhas de louro e o azeite ou óleo.
- Enquanto levanta fervura coloque cuidadosamente os jilós já cozidos no vidro.
- Ao levantar fervura a calda, despeje junto dos jilós.
- Aguarde esfriar e conserve em refrigeração normal.
- Bom para consumir em 3 dias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37846-conserva-de-jilo-do-bar-do-lula.html>