



Mostaza casera

Aliño

Ingredientes

- ✿ 1 kg. de semillas de mostaza
- ✿ 2 cucharadas de miel clara
- ✿ Vinagre balsámico suficiente para cubrir las semillas
- ✿ Sal
- ✿ Una pizca de cúrcuma
- ✿ Una pizca de pimienta cayena

Descripción: Poner las semillas de mostaza en un recipiente grande y añadir la miel, la pimienta y la cúrcuma. Añadir vinagre balsámico hasta cubrir las semillas. Dejar durante 3 días, cubierto con un film de cocina. Moverlo con cierta frecuencia. Echar en tarros y cerrar bien.