

KIMCHEE

Ingredientes para la base:

- 30 gr de nabo blanco
- 50 gr de zanahoria
- 30 gr de cebolleta fresca (solo la parte verde)
- 900 gr de col china
- 30 gr de sal



Ingredientes para la pasta:

- Chili fresco al gusto (en cualquier formato: habanero, ají, bicho...)
- Chili seco al gusto (en cualquier formato: pimentón, merken...)
- Ajos al gusto
- Jengibre al gusto
- 100 gr de cebolleta fresca (solo la parte blanca)
- 75 gr de pimienta roja
- Un tarro de cristal que se pueda tapar y una mano de mortero.

Preparación:

Para la base:

1. Picar, cortar, trocear o laminar las verduras al gusto. Mezclar bien con la sal.
2. Masajear hasta obtener salmuera y después colar.

Para la pasta:

1. Procesar todos los ingredientes de la pasta junto a la salmuera obtenida de las verduras hasta conseguir una textura tipo salsa suelta.
2. Mezclar ambas elaboraciones en un bol y proceder llenando el tarro de cristal para realizar la fermentación, de la misma manera que se ha realizado en la receta de la "Ensalada con chucrut casero".

Antes de cerrar el tarro, al final, colocar un trozo de nabo (o manzana) para que ejerza cierta presión y las verduras queden bien sumergidas.

3. Fermentar a 20° durante 2 ó 3 días, sin humedad.
4. Durante los tres primeros días, abrir una vez al día el bote para facilitar la salida de oxígeno y presionar las verduras contra la salmuera para que estén siempre sumergidas.
5. Tras dos o tres días, el kimchee está listo.
6. Conservar el kimchee en la nevera.

Simplificando, el kimchee es un plato de col fermentada de origen coreano. Tradicionalmente se utiliza la col china pero en sus variantes también puede hacerse con nabo, pepino e incluso zanahorias o cebolletas.

Suele acompañar a platos principales.