

Translations:Conserves lactofermentées/181/es

Pero si las fermentas durante demasiado tiempo (1 año en este caso), se vuelven demasiado ácidas. @luna_kyung_ nos da la solución en su blog con su receta de pataca lactofermentada con algas y sésamo tostado, que puedes encontrar escribiendo «pataca diogénica» en Google. E uso de un poco de azúcar (corrector de la acidez) y aceite de sésamo restablece el equilibrio ;para un resultado delicioso!