

Translations:Conserves lactofermentées/88/es

1. Cortar la col a lo largo en tiras y ponerla en un ensaladera con agua salada caliente. Espolvorear la col con sal gruesa (ponerla entre cada hoja). Dejar reposar y desechar toda la noche.
2. Al día siguiente, enjuagar las tiras de col en agua y escurrirlas. En un ensaladera aparte: Cortar el nabo y los puerros en tiras finas de unos 5 cm de largo.
3. Mezclar los ingredientes para preparar la pasta de especias: jengibre, guindilla, ajo, azúcar y salsa de pescado. Pelar o rallar todo para hacer la pasta. Repartir la pasta entre las hojas de col. Colocar los trozos de col en un bol grande. Espolvorear con un poco de semillas de sésamo tostadas.
4. Pone una tapa o un plato sobre el recipiente, o ciérrelo bien. Espere de 4 a 5 días para que el kimchi fermente. Debe consumirse a los pocos días de abrir el tarro y puede conservarse unas tres semanas en el frigorífico.