

INGREDIENTES PARA HACER KIMCHI EN CASA



(Receta básica -
Cantidades para 1 col,
rinde aprox. 2 kg)



Ingredientes:

Para la salsa (con 1 col):

- 40 g de gochugaru
- 6-8 dientes de ajo
- 3-4 cm de jengibre
- ½ cebolla cabezona
- 3 tallos de cebolla larga
- 1 zanahoria
- 1 rábano chino
- 1 manzana roja
- 2 cucharadas de salsa de pescado
- 2 cucharadas de pasta de arroz glutinoso
- (Opcional) 1-2 cucharadas de azúcar si quieres acelerar la fermentación
- (Opcional) Pizca de ajinomoto para potenciar el sabor Umami.

¿DÓNDE CONSEGUIR LOS INGREDIENTES?



PLACITA DE FLORES

Cra. 39 #50-25, La

Candelaria, Medellín

Contacto: +57 3042394399

- Col china
- Zanahoria
- Cebolla larga
- Cebolla cabezona
- Manzana
- Ajo
- Jengibre
- Rábano chino

MUNDO HUEVO (Cerca a la placita)

- Salsa de pescado
- Azúcar (opcional)
- Ajinomoto (opcional)

NUTRIMOS SALUDABLE SAS (Cerca a la placita) Cl. 50b #39-69

- Sal NO Yodada marca "Salugran"



Korea Asia Market

C1 34B # 66A-82, Laureles - Estadio

Vida Simple (Venden a granel)

Carrera 76, Cq 74 #26 Laureles



- Gochogaru (Chile en polvo coreano)
- Harina de arroz glutinoso o no glutinoso (puede ser cualquiera)



¿Cómo hacer la pasta de arroz glutinoso? (pegajosa)

La pasta de arroz sirve para espesar la salsa del kimchi y ayudar a la fermentación.

Ingredientes:

- 2 cucharadas de harina de arroz glutinoso
- $\frac{1}{2}$ taza de agua

Nota final

Esta es una receta básica; cada familia coreana tiene su propio estilo. Algunas recetas incluyen frutos de mar fermentados como camarón salado o pasta de anchovy. Puedes comer el kimchi fresco o dejarlo fermentar por semanas o meses gracias a la fermentación láctica.