



<https://www.mepillasquisando.com>



PIMIENTOS PICOSOS EN SALMUERA



INGREDIENTES:

Pimientos tipo "Ají blanco cristal" "Ají oro" "Chile serrano fresco" "Chile Santafé"

Vinagre de vino blanco.

Sal.

Agua.

Botes de cristal o plástico.

ELABORACIÓN:

Lo primero que haremos, será lavar los pimientos en abundante agua. Los escurrimos bien y los vamos introduciendo en tarros, siempre con el rabo hacia arriba y bien apretados, sin llegar a romperse. La proporción de agua y vinagre irá al gusto de cada cual, a más vinagre más fuertes estarán luego. Yo pongo mitad de agua y mitad de vinagre. Le pondremos también una cucharadita de sal (esto evitará que se nos pongan babosos). Agitamos para que se mezclen bien los ingredientes y guardamos en sitio oscuro (mantendrán mejor color). Estarán para consumir aproximadamente al mes. Pero nos aguantarán en los botes al menos un año.

<https://www.mepillasquisando.com>