



# RECETA DE CONSERVA FRESCA DE CHILE HABANERO

## Ingredientes

- 1 bandeja de chiles habaneros frescos, bien tersos
- 2 cl de vinagre blanco (vino o alcohol)
- 1 pizca de sal

## Procedimiento

1. Lávalos y quítales los rabillos verdes a los chiles.
2. Tritúralos con el vinagre y la sal.
3. Consévalos en un tarro de cristal (¡el plástico se lo come el picante!)
4. Guárdalo siempre en la nevera

Ya lo tienes listo para usar la cantidad necesaria en tus preparaciones culinarias cuando quieras. Aguanta muchísimo tiempo en la nevera.

*Et voilà, bon appétit!*