



<https://colpaci.com.mx/>

Chiles serranos o rábanos

Ingredientes:

- 1 recipiente de vidrio con tapa hermética
- 10 chiles serranos limpios o rábanos sin quitar hojas
- 4 palillos de madera

Preparación:

1. Lavar y desinfectar los chiles.
2. Secar con una toalla de papel y quitar el tallo del chile.
3. Poner una toalla de papel al fondo del recipiente, agregar los chiles y los palillos de madera.
4. Tapar y llevar al refrigerador (dos semanas).

Nota: cambiar los palillos cada semana sin estén húmedos.

www.hopechannelinteramerica.org