Habaneros en Conserva



Ingredientes

Azucar: 150 grs
Agua: 1/2 Taza
Chile habanero: 10 Unidades
Canela: 1 Rama
Anís estrellado: 3 Unidades
Vinagre de vino tinto: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Cocinar en agua con azúcar la *cebolla* fileteada blanca, habaneros por mitad, *zanahoria* en rebanadas finas, *vinagre* de vino tinto y estrellas de anís
- Cocinar por 20 minutos.
- Dependiendo de la consistencia deseada.
- Retirar la canela y las estrellas de anís.
- Verter en un frasco y dejar enfriar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/habaneros-en-conserva