

# PIPARRAS *caseras*



## Ingredientes:

piparras  
vinagre de vino blanco  
agua  
sal

## Preparación:

Lavamos bien lavadas las piparras, desechando aquellas que estén estropeadas. Las separamos por grupos del mismo tamaño y que quepan en el bote que hayamos elegido. En este bote colocamos 1/4 parte de vinagre de vino blanco, 1/4 parte de agua y una cucharadita rasa de sal. Cerramos, mezclamos bien y a continuación añadimos las piparras, lo más pretas posible, cuantas más quepan, mejor.

Conservamos en un lugar con temperatura constante al que no le de el sol durante 3 meses.

[Con las zarpas en la masa](#)