

Translations:Conserves lactofermentées/110/es

Lavar y quitar las semillas a las guindillas (¡cuidado con la quemadura química en los dedos!). Si desea una salsa muy picante, deje algunas semillas. Picar finamente los demás ingredientes y ponerlos en un tarro. Cubrir con salmuera, mantener las verduras bajo el líquido con un peso y dejar fermentar de 1 a 2 semanas. Una vez fermentadas, mezclar y embotellar.