

# ALL ABOUT CHILI PEPPERS

**CHILI PEPPERS:** Jalapeno, Thai Chile, Habanero, Cayenne, Serrano are just a few of the many types of hot or chili peppers. The area around the seeds is the spiciest part of a chili

**STORAGE:** Place hot peppers in a plastic bag and store in the refrigerator for 2-3 weeks. Whole peppers last longer than cut peppers.

**USE:** Wear gloves and even glasses when handling to avoid skin and eye irritation. Wash all knives, utensils, and cutting boards after preparing.

**FUN FACT:** All colors and varieties of peppers are the same plant. The level of capsaicin (the chemical that causes the heat) changes in different types of peppers. Chili peppers are actually ranked by hotness on the Scoville Scale. The hottest pepper is called the Carolina Reaper.

Do you love Fresh2You Recipe Bundles?

Don't miss out! Be sure to pre-order yours today: [www.ChesterCountyFoodBank.org/fresh2you](http://www.ChesterCountyFoodBank.org/fresh2you)

---

## ULTIMATE HOMEMADE HOT SAUCE

Prep time: 15 MIN

Cook Time: 30 Minutes

### INGREDIENTS

1 LB CHILI PEPPERS OF YOUR CHOICE  
(CAYENNE, JALAPENO, HABANERO, ETC)

1 1/2 CUPS WHITE OR APPLE CIDER VINEGAR

3/4 CUP WATER

6-10 CLOVES GARLIC, PEELED

1 MEDIUM ONION, CUT IN QUARTERS

1 TBSP SALT

### DIRECTIONS

1. CUT TOPS OFF PEPPERS AND SLICE LENGTHWISE.
2. ADD ALL INGREDIENTS TO A MEDIUM SAUCEPAN OR POT. BRING TO A BOIL. REDUCE HEAT TO A SIMMER FOR ABOUT 15-25 MINUTES.
3. LET MIXTURE COOL AND POUR CONTENTS OF POT INTO A BLENDER, OR BLEND WITH IMMERSION BLENDER UNTIL SMOOTH. TASTE AND ADD ADDITIONAL SALT OR VINEGAR IF DESIRED.
4. TRANSFER TO A BOTTLE WITH A TIGHT FITTING LID (REUSE AN OLD HOT SAUCE BOTTLE). STORE IN THE REFRIGERATOR 2-3 MONTHS.

NOTE: START WITH Milder PEPPERS AND ADD HOTTER PEPPERS AS DESIRED. HOT SAUCE WILL THICKEN IN THE REFRIGERATOR.

REMOVE SEEDS FROM PEPPERS FOR LESS HEAT!

# TODO SOBRE LOS CHILES PICANTES

**PIMIENTOS:** Jalapeño, Chile tailandés, Habanero, Cayena, Serrano son solo algunos de los muchos tipos de pimientos picantes o picantes. El área alrededor de las semillas es la parte más picante de un chile.

**ALMACENAMIENTO:** Coloque los pimientos picantes en una bolsa de plástico y guárdelos en el refrigerador durante 2-3 semanas. Los pimientos enteros duran más que los pimientos cortados.

**USO:** Use guantes e incluso anteojos al manipular para evitar irritación de la piel y los ojos. Lave todos los cuchillos, utensilios y tablas de cortar después de prepararlos.

**DATO CURIOSO:** Todos los colores y variedades de pimientos son la misma planta. El nivel de capsaicina (el químico que causa el calor) cambia en diferentes tipos de pimientos. Los chiles en realidad se clasifican por picor en la escala Scoville. El pimiento más picante se llama Carolina Reaper.

Le encanta los paquetes de recetas de Fresh2You?

¡No te lo pierdas! Asegúrese de reservar el suyo hoy: [www.ChesterCountyFoodBank.org/fresh2you](http://www.ChesterCountyFoodBank.org/fresh2you)

---

## SALSA PICANTE CASERA

Preparación: 15 MINUTOS / Tiempo de cocción: 30 minutos

### INGREDIENTES

1 LIBRA DE PIMIENTOS A SU ELECCIÓN  
(CAYENNE, JALAPENO, HABANERO, ETC)

1 1/2 TAZAS DE VINAGRE DE SIDRA BLANCO O  
MANZANA

3/4 TAZA DE AGUA

6-10 CLAVOS DE AJO, PELADOS

1 CEBOLLA MEDIA, CORTADA EN CUARTOS

1 cucharada de sal

### PREPARACIÓN

1. CORTAR LAS PIMIENTAS Y REBANADAS A LA LARGA.
2. AGREGUE TODOS LOS INGREDIENTES A UN SALTÓN O UNA OLLA MEDIA. LLEVAR A HERVIR. REDUZCA EL CALOR A UN SIMMER DURANTE UNOS 15-25 MINUTOS.
3. DEJE QUE SE ENFRÍE Y Vierta el contenido de la olla en una licuadora, o mezcle con una licuadora de inmersión hasta que esté suave. PRUEBE Y AÑADA SAL O VINAGRE ADICIONAL SI LO DESEA.
4. TRANSFERIR A BOTELLA CON TAPA APRETADA (REUTILIZAR UNA BOTELLA VIEJA DE SALSA PICANTE). CONSERVAR EN EL REFRIGERADOR 2-3 MESES.

NOTA: COMIENCE CON PIMIENTOS MÁS SUAVES Y AGREGUE PIMIENTOS MÁS CALIENTES SEGÚN DE LO QUE DESEE. LA SALSA CALIENTE SE ESPESARÁ EN EL REFRIGERADOR.

¡RETIRE LAS SEMILLAS DE LAS PIMIENTAS PARA MENOS CALOR!