

# FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

## Hot Honey



### Ingredients

1–2 fresh hot chilies, sliced (such as Habanero, Serrano, or Fresno)  
1 cup honey  
1 Tablespoon apple cider vinegar

### Instructions

Add the peppers and honey to a small pot. Bring to a simmer and continue to simmer over medium-low to medium heat for 1-2 minutes. Do not allow the honey to boil. Remove from heat and stir in the vinegar. If using fresh peppers, strain the honey into an airtight glass container. If using dried peppers, strain only if desired. Cool and store in a cool, dry place.

Yield: 1 cup

# DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

## Miel picante



### Ingredientes

- 1 a 2 chiles picantes frescos, en rodajas (como habanero, serrano o fresno)
- 1 taza de miel
- 1 cucharada de vinagre de cidra de manzana

### Instrucciones

Añada los chiles y la miel a una olla pequeña. Caliente a fuego lento y deje cocinar a fuego medio-bajo a medio durante 1 a 2 minutos. No deje que la miel hierva. Retire del fuego y añada el vinagre. Si utiliza pimientos frescos, cuele la miel en un recipiente de vidrio hermético. Si se utilizan pimientos secos, cuele solo si se desea. Deje enfriar y guarde en un lugar fresco y seco.

Rinde: 1 taza