Vinagre

2 piñas maduras
½ cebolla grande, cortado en rebanadas delgadas
1 cucharada de hojas de orégano fresco
1 cucharadita de pimienta negro
20 dientes de ajo machacados
6 pimientos Habanero o chiles de su elección, los tallos cortados, los pimientos picados
1 cucharada de vinagre de sidra, o cuanto sea necesario
½ cucharadita de sal, o cuanto sea necesario

Cortar la parte superior de la piña y desecharlos. Con un cuchillo, cortar la corteza de la piña. Ponga las cáscaras en una olla lo suficientemente grande como para sostener cómodamente y se cubren con agua. Llevar a ebullición y dejar hervir hasta que la cáscara de la piña esté bien tierna, como 30 minutos. Eche mas agua, como sea necesario para mantener las cáscaras sumergidas.
Mientras tanto, echas la cebolla, el orégano, la pimienta, el ajo, el chile habanero, el vinagre y la sal en un recipiente grande con una tapa hermética.

Cuele el líquido de la piña en el recipiente de los condimentos. Si no hay suficiente líquido para cubrir los ingredientes, volver a cubrir la piña con agua y hervir durante 20 minutos más. Pruebe y agregue un poco de sal y/o un poco de vinagre, si usted piensa que lo necesita. Usted puede utilizarlo tan pronto se enfríe, pero va a mejorar con el tiempo.