Pique Puertorriqueño

1 botella de 1 litro (preferiblemente de cristal)
¾ de 1 litro de vinagre blanco
4 o mas dientes de ajo pelados y picados por la mitad
Unas cuantas hojas de cilantro
Ajices picantes picados por la mitad (a gusto)
2 hojas de laurel
Sal a gusto
Pimienta a gusto
Un poco de agua ¼ taza o menos

Echa el vinagre en la botella de 1 litro. Luego agregale todos los demas ingredientes y tapa bien tapada la botella. Deja que se fermente el vinagre por varios dias. Si es possible deje lo mas tiempo possible bajo el sol. Despues de varios dias estará listo para usar y recuerda un poco pica bastante.