COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Salsa agridulce casera

Receta para 1 cuenco

Preparación: 5 min
Total: 20 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 130 ml Agua
- [ ] 35 ml Vinagre
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] 1.5 cdas Ketchup
- [ ] 0.5 cda Maicena
- [ ] 80 gramos Azúcar

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos al fuego a temperatura alta un cazo e incorporamos el vinagre, el azúcar, el ketchup, la sal y el agua.

2. Dejamos que se integren todos los ingredientes sin dejar de remover y esperamos a que comience a hervir.

3. Cuando esté hirviendo bajamos la temperatura a media. De esta manera conseguimos que el vinagre pierda ese sabor y olor tan intensos que tiene. Dejamos reposar unos 3 minutos.

4. Preparamos la mezcla que ayudará a espesar la salsa: maicena (media cucharada) uy 1 cda de agua. Removemos hasta que se disuelva bien.

5. Incorporamos la mitad de la mezcla al cazo y comenzamos a remover. Una vez integrada, añadimos la otra mitad. Integramos de nuevo manteniendo el fuego a temperatura media.

6. Subimos la temperatura del fuego de nuevo y lo llevamos a hervir una última vez.

---

7. Y la dejamos reposar con el fuego ya apagado hasta que se enfríe. Después ya puedes utilizarla a tu gusto!