Salsa Barbacoa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa Hoisin: 150 cc
Salsa Inglesa: 10 cc
Pimentón: 5 g
Comino: 3 g
Puré de tomates: 150 g
Mostaza: 30 g
Azúcar Negra: 15 grs.
Ketchup: 150 g
Aceite De Maíz: 20 cc
Vinagre de vino: 60 cc
Ajo: 1 Diente
Orégano: 5 g
Tabasco: A gusto
Miel: 30 grs.

Preparación de la Receta

- *Saltear* sin coloración el *ajo*, agregar todos los ingredientes y cocinar durante 30 minutos.
- Reservar en la heladera tapado con film.

- Es una salsa de norteamericana típica para acompañar carnes, pollos, *cordero*, es agridulce, especiada, aromática y puede ser picante
- No tiene ninguna dificultad al momento de realizarla y se puede conservar en la heladera durante 1 mes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-barbacoa