

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>