

Salsa de ketchup

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Salsa de soja: 20 cc

Tabasco: A gusto

Ketchup: 150 g

Vinagre de vino tinto: 20 cc

Preparación de la Receta

- En una olla colocar la *manteca* y calentarla hasta obtener *manteca noisette*, retirar del fuego y agregar el **ketchup**, en este momento tener cuidado ya que la *manteca* va a subir por la olla y puede volcarse, incorporar tabasco, *vinagre* de vino y salsa de soja, mixar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-ketchup>