Salsa de kétchup



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 **kétchup**, 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