

Salsa thai dulce y picante

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria

Dientes de ajo: 2 Unidades

Fecula De Maiz: 1 cda

Vinagre de Arroz: 1/2 Taza

Azucar: 200 g

Agua: 1/2 Taza

Salsa roja: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una olla llevamos al fuego azú

- Car, *vinagre* de *arroz*, agua, salsa de soja, *ajo* picado y dejamos que reduzca unos minutos.
- Agregamos chiles picados con semillas y continuamos la cocción
- Incorporamos fécula de maíz disuelta en agua y ligamos sobre el fuego unos segundos más.
- Mezclamos bien, dejamos enfriar y servimos como *acompañamiento* de numerosas preparaciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-thai-dulce-y-picante>