Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Picantón con glaseado agridulce

1h · 2 raciones · 793 kcal

Ingredientes

- **2** Picantones rústicos
- Aove
- **20gr** de azúcar moreno
- **1 cucharadita** de pimentón dulce
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de pimentón picante (opcional)
- **2** - 3 pellizcos de pimienta molida
- **2** - 3 pellizcos de sal
- **120gr** de kétchup
- **15gr** de salsa de soja
- **10gr** de vinagre balsámico o Brandy

POR RACIÓN

Proteínas	**62 g**
Grasas	**48 g**
Hidratos	**29 g**
Fibra	**1,8 g**

Elaboración

1. Colocamos los picantones en una olla de hierro fundido, agregamos un chorrito de aove, todas las especias mezcladas (azúcar, pimentón, ajo, sal y pimienta) y llevamos al horno a 180gr unos 40 min.
2. Mezclamos el ketchup, la salsa de soja, el brandy y pincelamos los picantones, llevamos al horno unos 15-20 min. más.
3. Servimos y listos para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya