Glow Bone




SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGETARIANO

# Salsa agridulce

4 raciones  57 kcal

## Ingredientes

- 120 ml caldo casero (o agua)
- 60 ml vinagre de arroz
- 2–3 cdas miel o azúcar moreno
- 2 cdas tomate concentrado (no kétchup)
- 1 cda salsa de soja
- ½ cdta jengibre (opcional)

### ESPESANTE

- 1 cdta maicena
- 2 cdas agua fría

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 1 g |
| Grasas | 0,1 g |
| Hidratos | 14 g |
| Fibra | 0,4 g |

## Elaboración

1. No hiervas fuerte, solo a burbujeo suave
2. La maicena se añade fuera del fuego
3. Si parece agua, espera 20 segundos

### RECOMENDACIONES

Espesa más al enfriar. Guárdala porque sirve para pollo, verduras, fritos o bowls.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone