HerZechef 🖕



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Salsa agridulce

4 raciones 74 kcal

Ingredientes

- **1/2** vaso de agua
- **4 cdas** de vinagre de arroz o vinagre blanco
- **4 cdas** de kétchup
- **4 cdas** de azúcar
- **1** cdita de harina de maíz (maízena)
- **1/2 taza** de agua

POR RACIÓN

Proteínas	**0,3 g**
Grasas	**0,1 g**
Hidratos	**18 g**
Fibra	**0,3 g**

Elaboración

1. En un cazo, añadir medio vaso de agua, el vinagre, las cuatro cucharadas de kétchup y el azúcar, y mezclar todo a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva del todo.
2. Disolver una cucharadita de maicena en un poco de agua y añadirla a la mezcla.
3. Seguir mezclando hasta que la salsa espese.
4. Reservar en un bol hasta que esté fría.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 🖕
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto