HerZechef 👆



SALSAS Y CONDIMENTOS

Salsa brava

6 raciones 26 kcal

Ingredientes

- **1** cebolla
- **2 dientes** de ajo
- **1 cucharada** de harina de trigo
- **1 cucharadita** de pimentón dulce
- **2 cucharaditas** de pimentón picante
- **1 cucharada** de vinagre
- Caldo de pollo
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**1,2 g**
Grasas	**0,4 g**
Hidratos	**4,7 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. Pochar en una sartén la cebolla bien picada y los dientes de ajo laminados
2. Cuando estén dorados, añadir la harina de trigo, el pimentón dulce y el pimentón picante
3. Mezclar durante unos minutos y añadir el caldo de pollo
4. A fuego medio, mezclar hasta obtener una salsa
5. Añadir sal y una cucharada de vinagre
6. Triturar

RECOMENDACIONES

Si no la queréis tan picante, hacedlo al revés.

Hecho con CookNest

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