

SALSAS Y CONDIMENTOS

Salsa barbacoa

10 raciones · 67 kcal

Ingredientes

- **30 gramos** doble concentrado de tomate
- **50 ml** de agua
- **20 ml** vinagre de manzana
- **100 gramos** de miel
- **1 cucharada** de mostaza
- **2 cucharadas** de soja
- **2 cucharadas** de salsa perrins
- **1 cucharada** de ajo en polvo
- **1 cucharada** de pimentón
- **1 cucharada** de cebolla en polvo
- **225 ml** de zumo de naranja

POR RACIÓN

Proteínas	**1,6 g**
Grasas	**0,8 g**
Hidratos	**14 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. En un cazo ponemos todos los ingredientes.
2. Mezclamos para homogenizar.
3. Llevamos la mezcla a ebullición.
4. Bajamos inmediatamente a fuego medio y cocemos durante un tiempo para espesar la salsa al gusto deseado.
5. Retiramos del fuego, dejamos templar (verás que espesa un poco más según vaya enfriándose).
6. Vertemos en un bote para conservarla en el frigorífico.

RECOMENDACIONES

Se puede usar en una hamburguesa, en un perrito, como adobo o glaseado en unas costillas, o en verduras asadas.

Hecho con CookNest