



Salsa agridulce (1)

Ingredientes:

Azúcar: 1 y ½ cucharadas soperas

Vinagre: 2 cucharadas soperas

Concentrado de tomate: 1 cucharada soperas

Salsa de soja: 1 cucharada soperas

Zumo de naranja: 3 cucharadas soperas

Maicena: 1 cucharada de las de café

Agua: 4 cucharadas soperas

Preparación:

1. En un cazo se pone el azúcar, el vinagre, el concentrado de tomate, la salsa de soja y el zumo de naranja y el agua.
2. En una taza se deslíe la maicena con un poco de agua.
3. Se mezclan las dos cosas, se pone al fuego suave hasta que dé un hervor.
4. Esta salsa acompaña muy bien con las carnes.