



Salsa agridulce (2)

Ingredientes:

Azúcar: 60 gr

Vinagre de arroz: 40 gr

Kétchup: 20 gr

Salsa de soja: 10 gr

Zumo de piña: 200 gr (o podemos poner agua)

Maicena: 1 cucharada de las de café

Tabasco (opcional): 2 o 3 gotas

Preparación:

1. En un cazo se pone el azúcar, el vinagre, el concentrado de tomate, la salsa de soja y el zumo de piña 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.