



Salsa agridulce (3)

Ingredientes:

Miel: 2 cucharadas

Kétchup: 1 cucharada

Salsa de soja: 1 cucharada

Vinagre de manzana: 3 cucharadas

Sal: 1 pizca

Agua: 70 ml

Preparación:

1. En un cazo se poner todos los ingredientes al fuego suave hasta que dé un hervor.
2. Si se quiere un poco más espesa, en una taza desleír una cucharadita de maicena con un poco de agua fría e ir añadiendo mientras continúa cociendo hasta conseguir la textura deseada.
3. Esta salsa acompaña muy bien con las carnes.