



SALSA AGRIDULCE (I)

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 3 min

Ingredientes

Azúcar: 1 y ½ cucharadas soperas
Vinagre: 2 cucharadas soperas
Concentrado de tomate: 1 cucharada sopera
Salsa de soja: 1 cucharada sopera de
Zumo de naranja: 3 cucharadas soperas
Maicena: 1 cucharada de las de café
Agua: 200 ml



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.

Otra receta

SALSA AGRIDULCE (II)

Ingredientes

Azúcar: 60 gr
Vinagre de arroz: 40 ml
Kétchup: 20 gr
Salsa de soja: 10 ml
Zumo de piña: 200 ml (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.

Otra receta

SALSA AGRIDULCE (III)

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 ponen todos los ingredientes al fuego suave hasta que dé un hervor.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa agridulce	Salsas	01	21-12-2025	1 de 2

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.



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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Salsa agri dulce	Salsas	01	21-12-2025	2 de 2

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.