



SALSA TERIYAKI

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 3 min

Ingredientes (4 raciones)

Agua: ¼ taza

Salsa de soja: ¼ taza

Vinagre de arroz (vinagre de manzana en su defecto): 1 cucharada

Azúcar: 3 cucharadas

Harina de maíz: 1 cucharada

Jengibre en polvo: ¼ cucharadita

Preparación

1. Diluir la maicena en ¼ taza de agua fría. Poner en un cazo pequeño junto con la salsa de soja, el vinagre, el azúcar y el jengibre.
2. Dejar reducir la salsa a fuego medio durante 3 minutos o hasta que haya espesado un poco, sin dejar de remover.
3. Apartar del fuego y verter la salsa en el recipiente donde se vaya a conservar, aguanta varios días refrigerada.



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

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.