Salsa Barbacoa

Ingredientes

- 50 g de cebolla
- ½ diente de ajo
- 300 g de ketchup
- 50 g de azúcar moreno
- Un chorrito de zumo de limón
- 50 g de miel
- ½ cucharadita de pimentón dulce
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de albahaca
- ½ cucharadita de tomillo

Preparación

1. Pon la cebolla y el ajo en el vaso y programa 5 segundos, velocidad 7.
2. Añade el ketchup, el azúcar y el zumo de limón y vuelve a programar 10 segundos, velocidad 7.
3. Añade la miel y mezcla 15 segundos, velocidad 5.
4. Incorpora el resto de ingredientes y programa 10 segundos, velocidad 3.
5. Programa 2 minutos, temperatura 37º, marcha atrás.
6. Vierte en un recipiente y deja reposar en el frigorífico durante un día (se puede utilizar antes, pero conviene dejar reposar para que se mezclen bien los sabores).

From:
http://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
http://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mousine:salsas:barbacoa

Last update: **2023/01/18 14:47**