

Receta de Salsa Agridulce Casera

24 Nov 2015



Buenos días a tod@s, Para hoy os dejo una receta que ya me han pedido algun@s seguidor@s de la Web, se trata de esta rica **Salsa agridulce**, muy rica para acompañar platos de estilo chino como arroz, pollo y otro tipo de carnes, espero que os guste.

Ingredientes

- Vinagre (media taza)
- Azúcar moreno o normal (cinco cucharadas)
- Ketchup (una cucharada)
- Salsa de soja (una cucharada)
- Harina de maíz (maicena una cucharadita)

Modo de Preparación

1. En un cazo al fuego medio poner el vinagre, el ketchup, el azúcar y la salsa de soja
2. Remover bien hasta que el azúcar esté bien disuelto
3. Disolver la maicena en un vaso de agua, removiendo bien para que no queden grumos
4. Volcar en el cazo y remover hasta que la salsa espese
5. Ajustar a vuestro gusto el vinagre, el azúcar e incluso el agua si os gusta más clara o maicena si la queréis más espesa
6. Dejar que se enfríe un poco y estará lista para tomar con vuestro plato favorito y.....buen provecho!!!