

# Banana Ketchup ( FILIPINAS )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Usar un frasco de boca ancha porque queda muy espeso.

## Descripción:

Es una salsa típica de Filipinas. Con ella se hacen unos espaguetis muy famosos allí y que podeis encontrar la receta buscando spaghetti filipino style.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 plátanos
- 1 3/4 taza de agua
- 2 ajos machacados
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 cucharadita de pimienta molida
- 2 1/2 cucharaditas de sal
- 1/2 chile rojo picado
- 1/2 cebolleta picada
- Colorante rojo ( opcional )

## Preparación:

### Paso 1

Cortar los plátanos en rodajas y poner en una cacerola.

### Paso 2

Añadir el resto de los ingredientes.

### Paso 3

Llevar a ebullición y hervir a fuego lento 20 minutos o hasta que los ingredientes estén cocidos.

### Paso 4

*Hacer un puré con la batidora hasta que quede suave.*

### **Paso 5**

*Probar y ajustar los sabores.*

### **Paso 6**

*Añadir el colorante si se quiere que quede rojo como el ketchup normal, si no se añade colorante quedará un color como el de la foto.*

### **Paso 7**

*Dejar enfriar antes de echar en el frasco. Guardar en la nevera.*