# Salsa dulce de mostaza

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 5 g de ajo
- 25 g de cebolla tierna
- 30 g de semillas de mostaza
- 15 g de mostaza en polvo
- 15 g de miel
- 25 g de azúcar moreno
- 1 g de semillas de comino
- 1 g de jengibre en polvo
- 1'5 g de cúrcuma
- 1 g de nuez moscada
- 2 g de sal fina
- 20 g de vinagre de manzana
- 80-100 g de agua caliente

## Preparación:

### Paso 1

Pela la cebolla y rállala, haz lo mismo con el ajo, retirándole previamente el germen del interior. Ponlos en el recipiente y añade las especias, mostazas, cúrcuma, comino, jengibre, nuez moscada y sal. Añade también la miel y el azúcar moreno, el vinagre y finalmente el agua. Mezcla bien y a continuación tritura, puedes triturar hasta que quede una salsa fina o dejando semillas de mostaza entera. Reserva en el frigorífico unas 24 horas, ganará en aroma y sabor, aunque también podrás usarla recién hecha.