# Salsa Cajun

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

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** AnukaValencia




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

**El truco de esta receta:**
*Ideal para echar en nuggets, fingers de pollo, alitas fritas, etc...*

## Descripción:

*Receta copiada a CocinillasYum de Youtube.*

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 1 pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 2 guindillas
- 4 cucharadas de tomate triturado
- 1 pastilla de Avecrem
- Medio litro de agua
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino molido

## Preparación:

### Paso 1

Cortar la cebolla, el apio y el pimiento verde en cuadraditos pequeños.

### Paso 2

Pochar las verduras con el ajo muy machacado y las guindillas.

### Paso 3

Cuando esté todo pochado añadir el tomate. Cocinar 5 minutos.

### Paso 4

Echar el agua y el avecrem y cuando rompa a hervir, añadir el chile en polvo, el comino y sal.

### Paso 5

Hervir 10-15 minutos.

## *Paso 6*

***Si queremos una salsa fina, quitar las guindillas, pasar por la batidora y colar. Si nos gusta en plan rústico dejarla tal cual ( yo la prefiero así)***