

Creador: Babanzo **Recetizador:** Pilar Sierra



Descripción:

Esta es mi versión personal de la salsa barbacoa. Hay muchísimas recetas, pero esta es la que a mí más me ha gustado.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Si la queremos un poco picante, añadir una cucharadita de polvo de chile.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 unidades de ketchup
- Media unidad de agua
- Media unidad de azúcar
- Un cuarto de unidad de vinagre
- 1 cucharadita de especia de barbacoa
- 2 cucharadas de salsa de soja

Preparación:

Paso 1

Poner todos los ingredientes en un cazo y llevar hasta ebullición.