

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** eva de la torre



## 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.