Salsa agridulce (CHINA)

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

Creador: Babanzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Si no teneis colorante líquido rojo, añadir 3 partes de ketchup a la receta.

Descripción:

Es increible lo fácil que es de hacer y la de veces que hemos intentado copiarla sin éxito... por cierto hay miles de recetas al respecto, que si con zumo de piña, miel, etc... os aseguro que esta es clavada a la de los restaurantes.

Ingredientes para 2 personas :

- 6 partes de azúcar
- 7 partes de agua
- 3 partes de vinagre de manzana
- 2 cucharaditas de maicena
- Colorante alimentario rojo
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Poner en un cazo a fuego medio el azúcar y el vinagre. Llevar a ebullición y dejar un par de minutos.

Paso 2

Disolver la maicena en el agua fría y agregar al cazo. Mover un poco y dejar cocer a fuego medio hasta que se consiga la textura deseada. (Recordar que cuando se enfría la salsa engorda un poquito más).

Paso 3

Retirar del fuego y añadir el colorante rojo hasta que tengamos el color que queramos. Yo suelo echarle 3 gotas de colorante líquido