

Creador: Babanzo **Recetizador:** Alvarolobe



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Al añadir los pimientos rojos, aparte de darle más color, le da un toque dulce al resultado final.

Descripción:

Esta es una salsa que se ha hecho muy famosa sobre todo en Estados Unidos. Lo cierto es que está muy rica y a aquellos que nos gusta el picante es mejor opción que el clásico Tabasco, porque no está tan avinagrado y además le aporta un toque dulce que gusta. Para quien no conozca esta salsa: <http://es.wikipedia.org/wiki/Sriracha>

Ingredientes para 2 personas :

- 250 gr. de chiles rojos frescos
- 2 pimientos rojos
- 1/2 taza de agua
- 4 ajos pelados
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de sal
- 1/3 de taza de vinagre

Preparación:

Paso 1

Quitar la mayor parte de las semillas de los chiles y los pimientos rojos. (si queremos que pique mucho más, dejar las semillas, pero no lo recomiendo ya que no sacariamos el sabor de la salsa).

Paso 2

Poner en el robot de la batidora los chiles troceados, los pimientos troceados, los ajos machacados, la sal, el azúcar y el agua. Batir todo muy bien.

Paso 3

Guardar en un tarro de cristal tapado con una servilleta de papel aguantada con una goma (no es conveniente tapar con su tapa porque necesita respirar) en un sitio oscuro durante 4 días.

Paso 4

Pasados esos días, colamos la mezcla y desechamos el líquido. A la pulpa se le añade el vinagre.

Paso 5

Se pone en un cazo y se hierve 5 minutos a fuego fuerte.

Paso 6

Guardar cuando esté completamente frío. Aguanta hasta 6 meses en el frigorífico.