

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** jessica Tello S



**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.*