

Banana Ketchup (FILIPINAS)



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

Creador: Babanzo **Recetizador:** Bambu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Usar un frasco de boca ancha porque queda muy espeso.

Descripción:

Es una salsa típica de Filipinas. Con ella se hacen unos espaguetis muy famosos allí y que podeis encontrar la receta buscando spaghetti filipino style.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 plátanos
- 1 3/4 taza de agua
- 2 ajos machacados
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 cucharadita de pimienta molida
- 2 1/2 cucharaditas de sal
- 1/2 chile rojo picado
- 1/2 cebolleta picada
- Colorante rojo (opcional)

Preparación:

Paso 1

Cortar los plátanos en rodajas y poner en una cacerola.

Paso 2

Añadir el resto de los ingredientes.

Paso 3

Llevar a ebullición y hervir a fuego lento 20 minutos o hasta que los ingredientes estén cocidos.

Paso 4

Hacer un puré con la batidora hasta que quede suave.

Paso 5

Probar y ajustar los sabores.

Paso 6

Añadir el colorante si se quiere que quede rojo como el ketchup normal, si no se añade colorante quedará un color como el de la foto.

Paso 7

Dejar enfriar antes de echar en el frasco. Guardar en la nevera.