

Tipo de receta: Salsas
Método utilizado: Thermomix
Número personas: 4
Fuente: Marga, foro MR



Salsa agridulce

Ingredientes

3 cubiletes de agua
2 cucharaditas de vinagre de jerez
1 cubilete y medio de azúcar
1 cucharada rasa de pimentón dulce
1 cucharada de maicena
½ cubilete de zumo de piña
sal

Preparación

Poner en la thermomix el agua y el azúcar y programar 7 min., vel. 1, temp. varoma.
A continuación poner el vinagre, el pimentón, el zumo de piña y una pizca de sal y programar unos 3 o 4 minutos a temp. 100º hasta que hierva.
Disolver la maicena en un poco de agua fría y cuando la salsa hierva añadirla y dejar cocer durante 3 minutos más, en temp. 100º, vel. 1.
Si se quiere la salsa un poco mas espesa dejar cocer unos minutos más a la misma vel. y temp.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)