

Salsa Agridulce



Sirve:

1 ¼ tazas; 20 porciones, 2 cucharadas (30 ml cada una)

Pieza:

1 Qt./9 L Sauce Pan with Cover

Valora: ★★☆☆☆

Contribuido por:

Guía de Cocina Saludable del Wok Saladmaster®

[Agregar un Comentario](#)

- ½ taza de
azúcar moreno
(90 g)
- 1 ½ cucharadas de
maicena
(12 g)
- 1 cucharada de
salsa de soja light
(15 ml)
- ¼ cucharadita de
pimienta negra recién molida
(1.25 g)
- ½ taza de
vinagre de vino tinto
(120 ml)
- ½ taza de
jugo de piña
(120 ml)
- ¼ cucharada de
jengibre molido
(1.25 g)
- ¼ cucharadita de
ajo en polvo
(1.25 g)
- ¼ cucharadita de
cebollinos
(0.25 g)

Preparación :

1. En la olla de 1Qt, combina el azúcar moreno y la maicena.

2. Agrega los ingredientes restantes y cocina a fuego medio. Remueve constantemente hasta que espese.
3. Reduce la temperatura y cocina a fuego lento durante un minuto más. Sirve caliente.

Consejos:

- Esta es una salsa para platos cocinados en el wok, que se puede utilizar en lugar de aceite o salsa de soja para dar sabor, como una opción más saludable.

Información nutricional por ración

▼

Calorías:	28
Grasa Total:	0g
Grasa	0g
Saturada:	
Colesterol:	0mg
Sodio:	32mg
Carbohidratos:	7g
Fibra	0g
Dietética:	
Azúcar:	6g
Proteína:	0g