



Salsa Agridulce



Dificultad:



Ingredientes:

1/2 l. de sofrito de tomate

5 gr. de vinagre de manzana

2 cucharadas soperas de azúcar

sal

Almidón (o cualquier espesante ej: Maizena)

PASO 1

Poner a hervir la salsa de tomate con el azúcar, la sal y el vinagre.

Disolver una cucharadita pequeña de almidón en una taza con un poco de agua.

Cuando la salsa rompa a hervir agregar el almidón disuelto y remover hasta que arranque de nuevo el hervor.

Prolongar la cocción durante 5 minutos muy suavemente.

Dejar enfriar la salsa en la nevera, cubriéndola con un film transparente para que no se forme una película en la superficie .

