



## Salsa Agridulce



## Dificultad:



## Ingredientes:

1/2 I. 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 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 pelÃ-cula en la superficie .

