

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

SALSAS, RELLENOS Y ADEREZOS

SALSA BAR BQ

INGREDIENTES:

- 1 Taza de vinagre de sidra
- 1 Taza de salsa de tomate
- 3 Cucharadas de azúcar morena
- 1 Cucharada de mostaza
- 1 Cucharada de melaza
- 1 Cucharadita de sal
- ½ Cucharadita de pimienta roja

PROCEDIMIENTO:

Combina todos los ingredientes en una vasija revolviendo hasta que el azúcar se disuelva completamente.

Envasa en un frasco y refrigera.

Puedes usarlo para carne de res, pollo, cerdo, vegetales a la parrilla entre otros.