

SALSA AGRIDULCE

Esta salsa, típica de la cocina china, puede prepararse al momento en que vayamos a utilizarla, ya que es muy sencilla y fácil de hacer. Generalmente se utiliza con carne y pescado, y a veces con vegetales. También se le puede añadir un poco de salsa chile, tabasco etc.

INGREDIENTES:

- *1 cucharada de azúcar*
- *½ cucharada de maicena disuelta en dos cucharadas de agua*
- *1 cucharada de vinagre*
- *1 cucharada de puré de tomate o tomate frito*
- *1 cucharada de zumo de naranja o piña*
- *1 cucharada de salsa de soja*
- *1 cucharada de vino de Jerez*
- *½ pimiento rojo o verde (opcional)*
- *1 cucharada de encurtidos (pepinillos)*
- *2 cucharadas de aceite de oliva virgen*

ELABORACIÓN:

Mezclar los siete primeros ingredientes en un cuenco, cortar el pimiento y los encurtidos en rodajas finas.

Calentar el aceite en una sartén, echar el pimiento y encurtidos, saltear un minuto. Volcar en la sartén la mezcla que tenemos en el cuenco y remover hasta que espese.

Se puede servir tal cual o pasada por la túrmix.