



la cocina de Carolina

## GLASSA DE VINAGRE BALSAMICO

Excelente para ser servido como acompañamiento de carne hervida para dar un toque de acidez al plato agrio y vamos a servir ...

Excelentes peras o fresas ... un poco " como:

El agricultor no sé cómo y 'buen queso con peras'

Muy fácil de preparar y muy eficaz en la mesa.

### TIPO 1

#### Ingredientes:

- 30 g de azúcar
- 60 g de agua
- vinagre balsámico (buena calidad)

#### Preparación:

Coloque a calentar los ingredientes y dejar espesar para crear sólo un esmalte

### TIPO 2

- vinagre balsámico 250ml
- 250 ml El vino tinto
- 5 cucharas de azúcar (1 cada 100 ml de liquido)
- 1 cucharadita de fécula de maíz (opcional)

#### Preparación:

Ponga a fuego alto y dejar espesar hasta que los ingredientes sólo para crear un esmalte.

Si es necesario, y no tiene la paciencia agregar 1 cucharadita de maicena por espesar.

#### Consejo:

Espere hasta que el fuego es la creación de la densidad adecuada con hongos el glaseado.

