



SALSA AGRIDULCE CHINA

La salsa agridulce china es una deliciosa salsa roja que nos llevan siempre al restaurante chino junto con aperitivos.

La salsa agridulce china es increíblemente fácil de lograr en casa y, puede ser, aún mejor que el restaurante!

Puedes probar la salsa agridulce con raviolis chinos con camarones al vapor, con la carne de cerdo o los vegetarianos ... por no hablar de la pareja clásica: el de los rollitos de primavera!



Ingredientes:

8 cucharadas de salsa de tomate
2 cucharadas de fécula de maíz
1 taza de café de azúcar
1 taza de café de vinagre blanco
2 tazas de café de agua

Preparación:

Disolver la maicena en el agua.

Vierta todos los ingredientes en una cacerola y cocine a fuego lento, mezclando constantemente (mejor con un batidor manual para evitar grumos) hasta que la salsa espese.

Apague el fuego y dejar enfriar.

Servir la salsa agridulce acompañamiento china para un aperitivo.