

Salsas

Salsa de Queso para nachos

<http://www.dosrombosenlacocina.com/2023/07/salsa-casera-de-queso-para-mojar-nachos-usando-un-robot-de-cocina.html>

Receta de Salsa barbacoa para thermomix

Ingredientes

- 50 g de cebolla
- ½ diente de ajo
- 300 g de ketchup
- 50 g de azúcar moreno
- Un chorrito de zumo de limón
- 50 g de miel
- ½ cucharadita de pimentón dulce
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de albahaca
- ½ cucharadita de tomillo

Preparación

- Pon la cebolla y el ajo en el vaso y programa **5 segundos, velocidad 7**.
- Añade el ketchup, el azúcar y el zumo de limón y vuelve a programar **10 segundos, velocidad 7**.
- Añade la miel y mezcla **15 segundos, velocidad 5**.
- Incorpora el resto de ingredientes y programa **10 segundos, velocidad 3**.
- Programa **2 minutos, temperatura 37º, velocidad cuchara**. Vierte en un recipiente y deja reposar en el frigorífico durante un día (se puede utilizar antes, pero conviene dejar reposar para que se mezclen bien los sabores).

From:

<https://wiki.intrusos.info/> - LCWIKI

Permanent link:

<https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mambo:salsas>

Last update: **282026/06/ 22:01**

