

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

1. Pon la cebolla y el ajo en el vaso y programa **5 segundos, velocidad 7**.
2. Añade el ketchup, el azúcar y el zumo de limón y vuelve a programar **10 segundos, velocidad 7**.
3. Añade la miel y mezcla **15 segundos, velocidad 5**.
4. Incorpora el resto de ingredientes y programa **10 segundos, velocidad 3**.
5. 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:

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

Permanent link:

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

Last update: **242024/03/ 18:56**

