

Salsa Barbacoa

La salsa barbacoa es utilizada tradicionalmente en América pero poco a poco se ha ido extendiendo en los asados de medio mundo.

ingredientes

- 1 Cebolla
- 1 Cucharada de Mostaza
- 2 Cucharadas de [salsa Perrins o Worcestershire o Inglesa](#) (son la misma salsa)
- 1 Cucharada de Pimentón Agridulce
- 2 Cucharadas de Azúcar moreno
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen
- 4 Cucharadas de Vinagre de Jerez
- 3 Cucharadas de Ketchup
- 8 Cucharadas de tomate frito
- 1/4 Cuchara Pimienta negra

elaboración salsa barbacoa

En una sartén con un poco del aceite sofreír la cebolla cortada en trozos pequeños, cuando este transparente añadir el resto de los componentes y dejar cocinar durante 10 minutos más.

La podemos usar directamente o si la guardamos en la nevera la tendremos lista nuestra salsa barbacoa durante al menos una semana o más.

Los americanos en vez de poner el azúcar moreno suelen usar miel.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera

- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos :

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.