



**INGREDIENTES:**

- 55 gramos de azúcar moreno
- 250 gramos de ketchup
- 50 gramos de vino tinto
- 1 cucharadita de salsa perrins
- ½ cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra en polvo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- unas gotas de tabasco (al gusto de picante)
- 10 gramos de humo líquido



**ELABORACIÓN:**

1. Poner en el vaso el azúcar, el ketchup, el vinagre, la salsa inglesa, la mostaza, la sal, la pimienta, el pimentón y el tabasco.

2. Programar 12 minutos a temperatura 100 grados velocidad 3.

3. Al término añadir al humo líquido y mezclar 5 segundos a velocidad 4.

4. Lo utilizaremos a nuestra conveniencia. Es ideal para acompañar carnes y pescados al horno, a la brasa, a la piedra etc.

**Muy rico.**

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

