



INGREDIENTES: para 4 raciones:

- 2 picantones
- 500 gramos de uvas negras
- 50 gramos de salsa de soja
- 100 gramos de miel
- 50 gramos de ketchup
- 1/2 cucharadita de pimienta de Sichuan o de pimienta negra molida
- 100 gramos de agua

ELABORACIÓN:

1. Coloca los picantones en una bandeja y, con un soplete de cocina, quema los plumones. Corta en cuartos y reserva.
2. Pon en el vaso 400 gramos de uvas y **tritura 20 segundos a velocidad 6**. Vierte en el castillo colocado sobre un cuenco para recoger el zumo de agua.
3. Pon el zumo de uva en el vaso y añade la salsa de soja, la miel, el ketchup y la pimienta de sichuan. **Calienta 3 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 3**.
4. Agrega los picantes en cuartos, el agua y 100 gramos de uvas. **Programa 30 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda o invertido, velocidad cuchara**.
5. Vierte en una fuente y sirve.

Notas:

Si quieres una salsa más espesa, retire el picantón del vaso y, sin poner el cubilete, **programa 15 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda o invertido, velocidad cuchara**.