

Será por recetas



Salsa de tamarindo

Salsas, Recetas fáciles

 4 Personas

 35 Minutos

 Fácil

 Enviada el 05/07/2012

Ingredientes

- 100 g de tomate verde
- 35 g guindilla roja
- 50 g de pulpa de tamarindo
- 35 g de cebolla blanca
- 15 g de azúcar
- 10 g de mantequilla

Elaboración

Primero poner en una olla las guindillas y cocer unos 20 min. Cortar el tomate y la cebolla y echarlo con las guindillas, antes de que se termine de cocer.

Luego, incorporar todo en el vaso de la batidora, agregamos la pulpa de tamarindo y el azúcar.

En una sartén, calentar la mantequilla y una vez líquida, verter lo batido anteriormente.

Cocer otros 20 minutos y dejar que se enfríe a temperatura ambiente



Autor receta de Salsa de tamarindo

Sweetest

 Valoración 3/5

 42 Recetas publicadas

 Miembro desde 05/07/2012