



Salsa de Barbacoa

Hace aproximadamente 4 tazas de salsa

- ½ taza (125 ml) de jugo de manzana
- ½ taza (125 ml) de vinagre de manzana
- 6 cucharadas de azúcar blanca
- 1 cucharada de paprika
- 2 cucharadas mostaza amarilla
- 1 cucharada de salsa de rábano picante (Horseradish) o Wasabi
- ½ taza (170 gramos) de melaza o miel de caña
- 2 cucharadas de salsa Inglesa o Perrins
- 1 cucharilla de sal
- 1 cucharilla de pimienta negra
- 2 cucharillas de ajo en polvo
- 4 tazas (900 gramos) de salsa de tomate cátsup (kétchup)

Ponga todos los ingredientes, menos la salsa cátsup, en una olla. Disuelva el azúcar, a fuego lento, revolviendo constantemente. Una vez disuelta el azúcar deje que hierva a fuego lento por unos 5 minutos.

Añada la salsa cátsup, mezcle bien, tape y deje que hierva a fuego muy lento por unos 40 minutos. Revuelva la sala de vez en cuando, con mucho cuidado de no quemarse. La salsa va a salpicar así que tenga cuidado por favor.

Deje que la salsa se enfríe y consérvela en un frasco cerrado en la nevera por unas dos semanas. Si quiere preservarla, siga las instrucciones del manufacturado, y su salsa le durara hasta un año.