

Salsa barbacoa.

Ingredientes:

200 gramos de tomate triturado (1 taza).

200 gramos de salsa kétchup (1 taza).

60 gramos de vinagre de vino (¼ de taza).

60 gramos de azúcar moreno (¼ de taza).

2 ajos enteros.

2 cucharadas de mostaza.

1 Cucharada de salsa inglesa o Worcestershire.

1 Cucharada de salsa de soja o soya.

2 cucharadas de pasta de tomate.

1 Cucharada de humo líquido.

1 Cucharada de melaza de caña o miel.

¼ de cucharadita de orégano.

¼ de cucharadita de comino molido.

¼ de cucharadita de pimentón o paprika.

3 clavos de olor.

3 pimientas de Jamaica.

Hojas de laurel.

Aceite.

Sal y pimienta al gusto.

Opcional: Guindillas, cayena, gotas de tabasco o mezcla de pimientas.

Preparación:

- Aplastar un poco los ajos para extraer su sabor.
- En una olla agregar un poquito de aceite y sofreír los ajos hasta que estén dorados.
- Agregar después todos los ingredientes.
- Revolver bien la mezcla, esperar a que rompa el primer hervor y bajar el fuego.
- Cocinar la preparación a fuego bajo de 30 a 45 minutos hasta que espese.
- Lo que queremos es extraer todo el sabor de los condimentos en la salsa.
- Si quieres darle un toque picante puedes agregar unas gotas de Tabasco o una guindillas o cayenas o un toque de mezcla de pimientas.
- Colar la preparación, esperar a que enfríe y guardar la salsa en un frasco muy limpio.
- Esta salsa debe guardarse refrigerada, puede durar hasta por 3 semanas en perfecto estado.