



Recetas

Salsa de jengibre Japonesa

La salsa de jengibre japonesa, es una salsa versátil que combina bien con todo, desde pescado, mariscos, hasta carnes. La receta de esta salsa de Jengibre promete animar sus papilas gustativas y agregar una dimensión más agradable a sus comidas.



Fácil



15 mins



Cocina



3-4



Ingredientes

- 1 Cebolla blanca
- 1 tallo de jengibre
- 1 Limón
- Semillas de ajonjolí tostadas
- Salsa de soya
- Vinagre blanco

Utensilios

- Procesador de alimentos
- Tabla para picar
- Cuchillo de chef
- Bowl

Preparación

Coloca en el procesador de alimentos, la cebolla picada en cuatro, 4 cucharadas de salsa de soya, 2 de vinagre blanco, 1/2 de semillas de ajonjolí tostadas, 1 tallo de jengibre rallado y el jugo de 1/2 limón.

Procésalos por 40 segundos, colócalo en un recipiente con tapa y llévalo a la nevera por 1 hora.

Es especial para acompañar carnes, pollos, pescados o mariscos.