Sal BAHIA

Recetas

Salsa BBQ Mike

Son muchos los amantes de la barbacoa, pero pocos son los que conocen su origen. Cuando Cristóbal Colón llegó a América en 1492, aprendió las técnicas de cocina que usaban los taínos que habitaban la isla de la Española. Utilizaban madera verde para cocer la carne de una forma más lenta. Así no la exponían directamente al fuego. Los españoles fueron los que le pusieron el nombre de “Barbe a queue” que significa de la barba a la cola, debido a que asaban a los animales enteros.

Fácil | 90 min. | Cocina | 3-4

Ingredientes

- 2 tazas de Salsa de tomate
- 1 taza de Azúcar morena
- ½ taza de Mostaza
- ½ taza de Vinagre de manzana
- ½ taza de Salsa Inglesa
- ¼ taza de Jugo de limón
- ¼ taza Caldo de carne
- ¼ taza de Melaza
- ¼ taza de Miel
- 2 Cdas de Chili en polvo o pimentón cayena
- 2 Cdas de Sal Bahía Refinada Fina
- 1 Cda de Pimienta negra
- Tabasco al gusto
- ½ Cebolla finamente picada
- 4 Dientes de ajo
- 1 taza de agua

Utensilios

- Un caldero grande con tapa
- Una cuchara de palo grande

Preparación

En el caldero, pon a calentar 4 Cdas. de aceite vegetal y sofríe la cebolla con el ajo.

Integra el resto de los ingredientes poco a poco, evitando que se formen grumos.

Cocina a fuego bajo aproximadamente 1 ½ hora, removiendo constantemente para evitar que la salsa se pegue en el fondo, hasta que agarre consistencia y un buen color oscuro, si se pone muy espesa, puedes agregar agua.