

# Salsa inesperada

Tipo de plato: Salsas · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mami

## INGREDIENTES

0

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| 100 gr          | Aceite oliva                 |
| 1 cucharadita/s | Pimienta negra               |
| 1 cucharada/s   | Orégano                      |
| 100 gr          | Mostaza                      |
| 300 gr          | Ketchup                      |
| 1 cucharadita/s | Cominos — en polvo           |
| 1 bote/s        | Coca cola — que no sea light |
| 200 gr          | Cebollas                     |
| 30 gr           | Azúcar                       |
| 3 dientes       | Ajos                         |
| 50 gr           | Vinagre vino tinto           |

## ELABORACIÓN

- Vierta en el vaso todos los ingredientes y triture 30 segundos en velocidad 7 a 9.
- A continuación programe 40 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Acabado el tiempo, servir por encima de la carne.
- De primero una ensaladita de canonigos(me chiflan)con nueces y queso de cabra.