

Salsa inesperada

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.