

## **Recetas Secretas version de Mc Donald's Dulce y Acido, Dipping Sauce**

*Este es un clon de una de las salsas que usted puede conseguir con su orden de Mc Nuggets*

*Ahora, en vez de acumular los pequeños paquetes verdes de la comida rápida usted puede hacer de su propia mano para usar cuando tenga un para la tienda si compro Nuggets, dedo de pollo, frió al camarón, tempura o como una salsa para un caramelo y plato ácido que incluye la piña, el ají, la cebolla, y el pollo sauteed o la carne de cerdo.*

*Esta es una receta simple que podra aprovechar muchas veces utiandola como mezclador y ayuda en sus alimentos y que puede conservarse en un refrigerador para cuando lo necesite.*

### *Ingredientes*

- ¼ taza de duraznos en conserva*
- ¼ taza de melocotones en conserva*
- 2 cucharaditas de corn syrup light (miel de maiz ligera)*
- 5 cucharaditas de vinagre blanco*
- 1 ½ cucharaditas de maicena*
- ½ cucharadita de salsa de soya (salsa china)*
- ½ cucharadita de mostaza*
- ¼ cucharadita de sal*
- 1/8 cucharadita de sal de ajo*
- 2 cucharaditas de agua*

1. Combine todos los ingredientes, excepto el agua en un procesador de alimentos, hasta que la mezcla presente una consistencia suave.
2. Ponga la mezcla en un pequeño recipiente a cocinar a fuego mediano. Agregue agua, bata y espere que la mezcla comience a hervir durante 5 minutos, batalo.hasta que la mezcla se especie, quitelo del fuego y dejelo enfriar. Guarde la salsa en un contenedor cerrado y guárdelo en el refrigerador hasta su uso.,\ Se hara con esto aproximadamente ¾ de taza.

BY HaKrO