

Salsa Jack Daniel's

Salsa Jack Daniels buena para acompaar carnes y pescados

Serves:

Oven Temp:

Prep Time:

Cooking Time:

Ingredients

Qty	Ingredient
1 cabeza	de ajo
1 cda	aceite
2/3 tazas	agua
1/4 taza	Salsa Teriyaki
1 cda	Salsa de soya
1 1/4 tazas	Azucar morena
3 cdas	zum de limÃ³n
3 cdas	cebolla paiteÃ±a picada
1 cda	Jack Daniel's
1 cda	PiÃ±a machacada
1/4 cdta	Cayena
1 taza	zum de piÃ±a



Method

- | Step | Instruction |
|------|--|
| 1 | 1. Cortar como un centÃmetro de la parte de arriba de la cabeza de ajo. Cortar tambiÃ©n los pies para que el ajo al ponerlo no se tambalee, es decir, recto. Quitar por encima las pieles (las mÃ¡s de afuera) del ajo, pero suficiente para que se mantenga unido. Ponerlo en una pequeÃ±a fuente para el fuego y echarle aceite de oliva sobre Ã©l. Cubrir con papel aluminio. Hacer en el horno a 190 durante 1 hora. Dejarlo enfriar hasta que se pueda tocar. |
| 2 | 2. Combinar agua, zumo de piÃ±a, salsas de teriyaki y soja, y azÃºcar moreno en una cazuela a fuego medio-alto. Remover ocasionalmente hasta que hierva, entonces reducir el fuego para que se quede cociendo a fuego lento. |
| 3 | 3. Estrujar el ajo hasta que la pasta de ajo asada se salga. aÃ±adir 2 cucharaditas a la cazuela y combinar. AÃ±adir el resto de los ingredientes y mezclar. |
| 4 | 4. Dejar cocer a fuego lento durante 40-50 minutos hasta que la salsa se ha reducido como a la mitad y estÃ¡ espeso, como un sirope. No lo dejes pasar de cocciÃ³n. |
| 5 | 5. Hace aproximadamente 1 taza. |

If you wish to see your advert here, please email us using the 'Contact Us' link.