



Tiempo de preparación:
40 minutos



Porciones:
4 personas

Aderezo Oriental

Ingredientes:

- 1/2 tz. Kétchup B&B
- 1/2 tz. Azúcar
- 1/2 tz. Jugo de naranja
- 1/2 Cda. Jengibre
- 1 Cda. Ajonjolí dorado
- 2 Cdas. Salsa soya B&B
- Sal al gusto

Preparación:

1. Dora el ajonjolí en un sartén de teflón por unos segundos a fuego medio (no se debe dorar mucho porque cambia su sabor)
2. Colocar todos los ingredientes en una olla juntos con el ajonjolí previamente dorado y cocinar a fuego medio moviendo constantemente.
3. Hervir por 8 minutos o hasta que tenga consistencia semilíquida.
4. Dejar enfriar.

Sugerencias de uso:

- Ensaladas con gajos de naranja o mandarina
- Marinador de carne, pollo o camarones para después cocinar en sartén o parrilla.
- Verduras salteadas.

