

Salsa Agridulce

Sauces, Condiments & Dressings, G-05

Ingredients	1 Cuarto gl		1 Galón		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Caldo de pollo sin MSG		1 1/2 tazas 2 Cdas		1 cuarto gl 2 1/2 tazas	<ol style="list-style-type: none"> Combine el caldo, vinagre, azúcar morena, salsa de soja, pasta de tomate y jugo de piña. Hiérvalos. Reduzca el calor para cocinar a fuego lento. PCC: Caliente a 165° F o a mayor temperatura por lo menos por 15 segundos.
Vinagre blanco		1/2 tza		2 tazas	
Azúcar morena, compacta	2 oz	1/4 tza 1 1/2 Cda	8 oz	1 tza 2 Cdas	
Salsa de soja baja en sodio		1/4 tza		1 tza	
Pasta de tomate enlatada	2 1/3 oz	1/4 tza	9 1/4 oz	1 tza	
Jugo de Piña		1 1/4 tazas		1 cuarto gl 1 tza	
Maicena		1/4 tza 1 1/2 Cda	6 oz	1 1/4 tza 2 Cdas	<ol style="list-style-type: none"> Combine la maicena y el agua. Mezcle hasta que suavice.
Agua, fría		1/4 tza		1 tza	<ol style="list-style-type: none"> Agregue a la mezcla que se estaba cocinando a fuego lento. Revuelva ocasionalmente y cocine a fuego medio hasta que se espese, De 6 a 8 minutos. Use inmediatamente.

Serving	Yield	Volume
2 cucharadas (1 cucharón de 1 oz)	1 Cuarto gl: 32 porciones de 2 cucharadas	1 Cuarto gl: alrededor de un cuarto gl
	1 Galón: 128 porciones de 2 cucharadas	1 Galón: alrededor de un galón

Nutrients Per Serving				
Calorías	21	Grasa saturada	Calcio	5 mg
Proteínas		Colesterol	Sodio	83 mg
Carbohydrate	5 g	Vitamina A	52 IU	Fibra dietetica
Grasa total		Hierro		