



Salsa BBQ de Guayaba

Description

Salsa BBQ de Guayaba or Guava's BBQ Sauce (English version below)

Ingredientes

- 1 litro de jugo de Guayaba
- 100 gramos de azúcar muscovado oscura
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 cucharadita de Pimentón dulce o paprika (opcional)
- 1 cucharada de pasta de ajo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de orégano
- 3 clavos de olor
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1 estrella de anís
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla mediana poner al fuego medio alto, el jugo de guayaba y los demás ingredientes.
2. Dejar espesar por 1 hora y media aproximadamente.
3. Sacar a una superficie segura y dejar enfriar.
4. Retirar con cuidado la estrella de anís y los clavos de olor.

Nota:

- Luego se puede usar la salsa para marinar las carnes antes de cocinar se puede servir como una salsa para otros aperitivos.

Guava's BBQ Sauce (English version)

Ingredients

- 1 litre of Guava juice
- 100 grams dark muscovado sugar
- 2 tablespoon olive oil

- 1 tablespoon vinegar
- 1 teaspoon ground Pimentón dulce or paprika
- 1 tablespoon garlic paste
- 1/2 teaspoon nutmeg
- 1 teaspoon oregano
- 3 cloves
- 1/2 teaspoon ground cinnamon
- 1 Star anise
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a medium saucepan over medium heat bring to high, guava juice and remaining ingredients.
2. Leave for 1 hour and a half.
3. Remove to a safe surface and let cool.
4. Carefully remove the star anise and cloves.

Note:

- You can use the sauce for seasoning meat before cooking and it can serve as a sauce for other snacks.