



LA SALSA DE GUINDILLAS

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de coco
- 1 gran cebolla, finamente picada
- 3 guindillas
- 1 diente de ajo, picado
- 1 cucharadita de polvo de galanga
- 1 cucharadita de pasta de gambas
- 1,5 cucharadas de azúcar de palma
- 1 lima
- 1 limoncillo, magullado
- 1 rebanada de jengibre

EXPLICACIÓN

Caliente el aceite en una sartén y sofríe la cebolla en fuego medio.

Muele las guindillas, ajo, azúcar de palma, polvo de galanga, rebanada de jengibre y la pasta de gambas en un procesador de alimentos.

Añade la mezcla a la cebolla en la sartén.

Fríe en fuego alto. Añade el limoncillo.

Deja estofando todos en fuego lento hasta la salsa crece más grueso y el aceite flota en la parte superior. ¿Es la salsa demasiado seca? Pon algo agua.

Pon la salsa en un bote limpio. Añade una capa de aceite. Esa salsa se conserva dos meses en el frigorífico.

SALSA

15 MINUTOS
MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

