Salsa Dip Oriental

Sirve: 64 Porciones

64 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Pasas		8 tzas
Agua		1/4 tza
Caldo de pollo, bajo en sodio		6 tzas
azúcar morena		3 tzas
Salsa de tomate (catsup)		1 1/2 tzas
Salsa de soja, baja en sodio		1 1/2 tzas
Maicena		2/3 tza

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	**112**
Grasa total	**N/A**
Grasa saturada	N/A
Colesterol	N/A
Sodio	**307 mg**
Total de Carbohidrato	**28 g**
Fibra dietetica	1 g
Azucares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteinas	**2 g**
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

Componentes de la Comida

Vegetales	1/8 taza

	Vinagre	1/2 tza
Jengibre, molido		1 cda 1 cdta
Aceite de sésamo (opcional)		1 cdta

Preparación

1. En una procesadora de alimentos triture las pasas con agua hasta que se forme una pasta suave.
2. En una olla de hervir, combine la pasta de pasas con el caldo de pollo, revuelva hasta que la pasta se disuelva sin grumos.
3. Añada los otros ingredientes; mezcle bien.
4. Cocine, revolviendo ocasionalmente, alrededor de 20 minutos o hasta que la mezcla espese a la consistencia de una salsa de barbacoa, o una salsa agridulce.

Notas

Sugerencias adicionales:
Esta receta puede servir para cualquiera de los siguientes usos: Salsa para mojar los deditos de pollo, rollitos primavera (eggrolls), salsa sofrita, mezclada con mayonesa para un aderezo de ensalada oriental, para bañar las pechugas de pollo, para marinar las pechugas de pollo, o mezclada con pollo, arroz y rodajas delgadas de vegetales en un enrollado.