



<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA ESPECIAL 1874



INGREDIENTES:

1 L. de Caldo.
Un poco de Manteca.
Zumo de Limón.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Pones caldo del puchero a lumbre fuerte, hasta reducirlo a una mitad. Reducido, añades una poca de manteca y lo dejas seguir cociendo a igual lumbre fuerte hasta quedar un caldo entre claro y espeso. Ya que ha llegado a este punto, lo retiras de la lumbre y le hechas un poco de zumo de limón.

<https://www.mepillasquisando.com>