

## SALSA BARBECUE

### Ingredientes

- 1 cebolla
- 1 ajíe
- 1/3 taza de encurtido
- ½ taza de vinagre
- 1 Botella de ketchup
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de mostaza

### Procedimiento

Se pica todo. Se ponen todos estos ingredientes juntos en una paila y se cocinan hasta que hierva, luego se baja la media y se cocinan a fuego lento (bajo) por 20 minutos.

Esto se le pone al pollo, el puerco o a la carne, si deseas lo horneas por 20 minutos a 350° o lo haces al carbón.