Molho Barbecue

www.receitasdafia.com/receitas/molho-barbecue

Aprenda a fazer essa receita de molho barbecue caseiro que combina muito bem com carnes assadas e lanche, é super fácil, rápido e todos vão adorar.

Molho Barbecue
Image not found or type unknown

30 min 6 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1/2 cebola picadinho
- 1 dente de alho espremido
- 2 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 3 colheres (sopa) de vinagre de álcool ou vinagre de maçã
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 cravo-da-índia
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1/2 colher (chá) de sal

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
2. Coloque as duas colheres de sopa de açúcar mascavo e a mostarda.
3. Em fogo baixo, mexa sempre para que o molho vá ficando bem homogêneo
4. Acrescente o restante dos ingredientes e por último, coloque o molho de tomate, cozinhe em fogo bem baixo.
5. Tempere com sal e mexa até engrossar
6. Retire o cravo, transfira para o recipiente de sua preferência e sirva.