



30 MINS



4 PAX

INGREDIENTES

- 1 taza de agua
 - 1/2 taza de azúcar morena
 - 1/4 de taza de salsa de soja
 - 1 cda vinagre blanco
 - 1/2 cucharadita de jengibre molido
 - 2 dientes de ajo
 - 1/4 de taza de agua fría
 - 2 cucharadas de maicena
-
- Albondigas
 - Arroz Blanco

UTENSILIOS

- Tabla de cortar
- Cuchillo
- Rallador
- Bowls
- Tazas de medir
- Olla o sartén alto.

co cina.

PROCEDIMIENTO

- Rallar jengibre
- Rallar ajo
- Pesar todo
- En un bowl. Mezclar agua, soya, vinagre, azucar, jengibre, ajo.
- Mezclar maicena y el 1/4 de taza de agua.
- Cocinar la mezcla a fuego medio hasta que se disuelva todo.
- Agregar maicena, mezclar y cocinar por unos 5 mins hasta espesar.
- Agregar las albondigas. y cubrir con toda la salsa.
- Servir sobre arroz blanco.
- Garnish con cebollina y sesamo.



← ESCANEA!

Y sigue la receta en video.

oinda.