



SALSA BBQ JIM BEAM

Ingredientes:

- 2 tazas de catsup
- 4 cucharadas de salsa Worcestershire
- 1 taza de Jim Beam® Bourbon
- 4 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharaditas de mostaza seca
- 1 taza de azúcar moreno
- ½ cucharadita de pimienta de cayena
- 4 cucharadas de vinagre de sidra

Preparación:

1. En una cacerola mediana, combina todos los ingredientes y lleva a ebullición a fuego alto, revolviendo ocasionalmente.
2. Reduce el fuego. Cocina a fuego lento durante 20 a 25 minutos, revolviendo ocasionalmente hasta que espese.
3. Rinde de 3 a 4 tazas y se puede almacenar en el refrigerador hasta por 1 mes.

¡Disfruta de esta deliciosa salsa BBQ con Jim Beam® Bourbon en tus parrilladas y reuniones!

@jimbeammx

Encuentra más recetas **Weber** [AQUÍ](#).

Para más información:

laura.sangines@makken.com.mx

nicole.james@makken.com.mx

maria.martinez@makken.com.mx