

## Salsas o aliños para carne y pescado

Hoy vamos a aprender que con sencillos trucos podemos darle un toque sabroso a una carne a la plancha o a un pescado. Vamos a hacer lo siguiente:

- salsa barbacoa para la carne
- "Agilismógilis" para el pescado

### ¿Que?

Para la salsa barbacoa

- 100 grs de azúcar
- El zumo de 1 naranja
- 3 cucharadas de vinagre
- 300grs de tomate frito
- Sal, pimienta
- 1 pizca de pimentón ahumado (opcional)

Para el "Agilismógilis"

- 1 botella de vidrio vacía y limpia
- 1/2 litro de aceite virgen
- El zumo y la peladura de 1 limón
- 2 dientes de ajo muy picaditos
- 2 cayenas
- Unas ramas de perejil
- Sal

### ¿Como?

Para la salsa barbacoa

Ponemos el azúcar en una sartén y haremos caramelo "rubio". Añadimos el vinagre y el zumo de naranja, disolvemos todo bien removiendo con una cuchara de madera.

Por último añadimos tomate frito y ponemos a punto de sal y pimienta. Una pizca de pimentón ahumado y tendremos lista nuestra salsa barbacoa!

Nos vendrá genial para pintar unas costillas al horno, un solomillo de cerdo, un churrasco

Para el "Agilismógilis"

Ponemos todos los ingredientes en la botella, la tapamos bien y la agitamos. La dejemos macerar un día y tendremos listo nuestro aliño.

Si la guardamos en el frigorífico nos durará 2 o 3 semanas sin problema.

Rociamos con este aliño el pescado al horno o a la plancha o al horno en el último momento... y listo!