



Salsa Tipo Casera

GOMA XANTANA MALLA 80

Goma Xantana es un polisacárido biológico hidrofílico, se obtiene por la fermentación de carbohidratos utilizando *Xanthomona Campestri*. Se utiliza como agente estabilizante y espesante. Se comercializa con diferentes tipos de granulometría.

Procedimiento para Realizar una Salsa Tipo Casera

1. Colocar agua en un recipiente, adicionar tomate y chiles, calentar aproximadamente 10 minutos a punto de hervor.
2. Retirar tomates y chiles del recipiente y adicionarlos a la licuadora, agregar la parte de agua, cebolla y ajo.
3. Mezclar **Goma Xantana**, consomé de pollo en polvo y sal, adicionar la mezcla a la licuadora y moler a velocidad alta por un minuto.
4. Envasar.

Fórmula

Ingredientes

	g		ml
Consomé de Pollo en Polvo	5	Agua	200
Sal	5		
Goma Xantana Malla 80	0.4		
Ajo Fresco	2		
Cebolla Fresca	50		
Chile Cuaresmeño	86		
			kg
		Tomate Fresco	1

