

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

## Salsa de Arándanos

### Receta

1 -1/2 taza de arándanos

1 taza de azúcar

1 taza de agua

1 cda. de jugo de limón de pica

1 cdita. de maicena disuelta en un poco de agua fría

En una olla poner los arándanos, azúcar, agua y limón de pica, mezclar y cocinar a fuego medio. Dejar hervir unos 10 minutos, hasta que los arándanos se deshagan. Se reduce la salsa como en un tercio, luego echar la cucharadita de maicena disuelta en un poco de agua, revolver bien hasta que espese un poco mas la salsa. Sacar del fuego y dejar enfriar.