



Valle Riestra 106 San Isidro  
Tel. 264-3101 Telefax. 264-3440  
www.foodfairperu.com  
info@foodfairperu.com

---

## Salsa de Arándanos (Cranberries)

---

**Rinde aprox. 2 1/2 tazas**

Tiempo Activo: 5 minutos De inicio a fin: 20 minutos

**1 taza de agua**

**1 taza de azúcar**

**12 onzas de cranberries secos (3-4 tazas)**

**1 cucharadita de ralladura fresca de cascara de naranja**

Poner el agua y el azúcar a hervir mezclando hasta que el azúcar esté disuelta. Añadir los cranberries y cocinar a fuego lento mezclando ocasionalmente hasta que los cranberries se abran, 10 a 12 minutos. Mezcle con la ralladura y dejar enfriar.

**Tip del chef:**

La salsa de cranberry debe prepararse con tres días de anticipación y refrigerarla cubierta.

---

## Salsa de Cranberries

---

**Rinde aprox. 4 tazas**

Tiempo Activo: 10 minutos De inicio a fin: 25 minutos

**12 onzas de jugo de cranberry**

**1 taza de agua**

**1 taza de azúcar rubia**

**1 pedazo de canela**

**200grs de pasas o cherries**

**350grs de cranberries secos**

Colocar el jugo de cranberry, agua, azúcar y canela en una olla al fuego y cocinar hasta que se disuelva el azúcar. Añadir las pasas y cocinar por cinco minutos, luego agregar los cranberries y cocinar a fuego lento hasta que estén blandos. Espesar, si se desea, con maizena.



Valle Riestra 106 San Isidro  
Tel. 264-3101 Telefax. 264-3440  
www.foodfairperu.com  
info@foodfairperu.com

---

---

## Salsa de Cranberries con Jengibre

---

**Rinde aprox. 4 y 1/2 tazas**

Tiempo Activo: 30 minutos De inicio a fin: 2 1/2 hrs

*Use manzanas firmes, de aquellas que mantienen el cuerpo al ser cocinadas, como las manzanas verdes Granny Smith.*

*El jengibre fresco le da a la salsa una suavidad en el bocado. No la reemplace por jengibre molido.*

**1 1/2 lb de cranberries secos**

**1 1/2 tazas de azúcar**

**2 manzanas medianas verdes de tipo Granny Smith peladas y cortadas en cubos de 0.5cms**

**2 1/4 cucharadas de jengibre fresco pelado y picado finamente**

**1 1/2 tazas de agua**

**3 cucharadas de vinagre de sidra**

**1 cucharada de ralladura de cáscara de naranja**

Mezclar todos los ingredientes en una olla de 4-5qt de capacidad. Llevar a hervor mezclando hasta que el azúcar se disuelva. Hervir la salsa (ajustando el fuego si la

salsa burbujea mucho), mezclando constantemente por 10 minutos o hasta que espese un poco. Enfriar por 30 minutos y luego refrigerar por al menos 1 1/2 horas.

**Tip del Chef:** La salsa debe de ser preparada 1 semana antes y refrigerarla cubierta.