

Receta de Salsa rosada mayoketchup boricua

La salsa rosa o rosa se trata básicamente de una salsa semilíquida muy usual en las festividades y reuniones en los hogares latinos. Sin embargo, en Puerto Rico **suelen llamarla mayoketchup** y en la actualidad puedes encontrarla en cualquier supermercado, por lo que no tendrás necesidad de hacerla en casa.

Pero cuando llega ese momento donde necesitas tener esta salsa a la mano para acompañar bocadillos, pasapalos o simplemente en tu comida, resulta muy valioso aprender a preparar este delicioso aderezo. Por tal motivo, en este artículo no hemos tomado la tarea **de obsequiarte la receta correcta** para que puedas preparar esta exquisita salsa.

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer salsa rosada?

Lamentablemente hoy en día esta receta de salsa rosada **ha sufrido notorias modificaciones**, puesto que cada persona decide agregarle un ingrediente más que suele otorgarle un sabor más propio. Aunque, la manera tradicional de elaborar esta receta es la más deliciosa y funciona como una base para que le agregues tu toque especial.

Información Nutricional

1. 📁 **Categoría: Salsas**
2. 🔍 **Cocina: Puerto Rico**
3. 🕒 **Preparación: 10 minutos**
4. ⏱️ **Cocción: 0 minutos**

- 5. **Calorías: 120 Kcal**
- 6. **Raciones: 4 personas**

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes:

- Media taza de mayonesa
- Media taza de salsa de tomate o ketchup
- 1 diente de ajo machado
- 1 cucharada pequeña de pimentón en polvo
- 1 cucharada pequeña de salsa Tabasco
- 1 cucharada pequeña de cilantro
- Una pizca de pimienta negra en polvo

Preparación:

1. En un refractario de vidrio mezcla la mayonesa y la salsa de tomate y mézclalos muy bien hasta que consigas una mezcla tersa. En caso de que esta mezcla no llegue a la tonalidad rosada que deseas, puedes agregar un poco más de salsa de tomate.
2. Incorpora a la mezcla el pigmento en polvo, el ajo, la pimienta negra sin dejar de mezclar. Luego agregarle la cucharada de salsa tabasco con el cilantro en polvo y seguir moviendo por uno par de segundos más.
3. Por último, una vez que la salsa esté lista, escoges un

recipiente para vestirla por completo y llévala al refrigerador por unos 5 minutos aproximadamente y ya estará lista para untarla en cualquier aperitivo o comida que desees.

Recomendaciones

Si eres amante del picante y deseas hacer de este aderezo una gustosa salsa picante, puedes agregarle cualquier picante en polvo de tu preferencia. Además de que esta salsa rosada mezclada con picante **otorga un sabor más fuerte** que combinado con cualquier aperitivo salado o dulce, será magnífico.

Por otra parte, se recomienda que el refractario donde se guarda la salsa esté lo más limpio posible para evitar que tome olores no deseados. Igualmente, al proceder a servir esta sala **no es conveniente ensuciar la salsa** con las cucharas usadas que suele aplicarse.

¿Sabías qué?

La salsa rosada o mayoketchup **fue inventada por Luis Leloir en 1920** cuando se encontraba comiendo en un famoso restaurante y mientras comía un delicioso plato de langostinos decidió mezclar un poco de mayonesa y salsa de tomate. A partir de ese momento esta salsa **fue conocida como salsa golf** en honor al restaurante donde estaba comiendo y posteriormente fue llamada como salsa rosada.

Recetas relacionadas

[Cómo hacer Granos de Humacao Boricua](#)

Humacao es una región puertorriqueña, famosa por su actividad agrícola especializada en granos. El arroz es uno de sus cultivos más importantes. Por eso no es de extrañar que naciera una receta de esta región que tuviera la forma y ...

[Leer Más](#)

[Receta de ensalada de King Crab](#)

Las ensaladas son por lo general son platos ricos en fibra proveniente de los vegetales, razón por la que puede resultar en un alimento que te ayude a regular tu función intestinal como laxante y previniendo o mejorando el estreñimiento ...

[Leer Más](#)

Receta de Quesitos Puertorriqueños

Lo más estresante de recibir invitados en casa o de preparar una fiesta es el dar de comer a los invitados. Queremos siempre impresionar con los mejores aperitivos para todos. Por eso hoy te vamos a hablar de los quesitos ...

[Leer Más](#)

Receta de Arroz con maíz Boricua

El arroz con maíz es un plato muy tradicional en la gastronomía puertorriqueña y se clasifica como un plato fuerte que admite ser combinado con cualquier carne, granos, asados o verduras para un almuerzo o cena. Además, este plato es ...

[Leer Más](#)

[Receta de Pique Criollo Puertorriqueño](#)

En la comida latina es muy común agregar a las comidas, salsas o elementos acuosos para dar un sabor extra. Algunas de estas salsas o preparaciones contienen un toque picante que a muchos agrada. Por eso aquí te vamos a ...

[Leer Más](#)

[Cuál es la crema de leche y cómo puedes prepararla en casa](#)

La crema de leche es también conocida como la popular nata, una preparación de leche que usualmente se necesita para juntar algunas recetas, en su mayoría postres, resulta ser uno de los esenciales en la cocina de cualquier repostería, ya ...

[Leer Más](#)