



RECETARIO SPEANUT

SALSA-SATAY-DE-CACAHUATE

SALSA SATAY DE CACAHUATE

La salsa que arregla cualquier proteína a la plancha

MEDIDAS

10'	6	10'	0'
TOTAL	RINDE	PREP	FUEGO

INGREDIENTES

- ½ taza **Speanut Light**
- 3 cda salsa de soya sin gluten (tamari)
- 2 cda jugo de limón
- 1 cda aceite de ajonjolí
- 1 cda jengibre fresco rallado
- 2 dientes ajo rallado
- 1 cdita sriracha o chile de árbol molido
- 1/3 taza agua caliente
- al gusto stevia o 1 cdita de jarabe de maple

POR PORCIÓN

132	6g	10g	6g	2g
kcal	prot	gras	carb	fib

MÉTODO

- 01 Mezcla la crema de cacahuate con la soya, el limón y el aceite de ajonjolí en un tazón. Al principio se va a cortar y verse rara: es normal.
- 02 Agrega el agua caliente poco a poco batiendo con globo. En unos 20 segundos la salsa se une y queda brillante.
- 03 Incorpora jengibre, ajo, picante y el endulzante.
- 04 Prueba y ajusta: más limón si se siente pesada, más soya si le falta sal, más agua si está espesa.
- 05 Sirve sobre pollo, tofu o fideos, con cacahuate picado y cilantro.

Light es la única presentación sin endulzar del catálogo, y en salado eso no es preferencia: es requisito.

PROCEDENCIA

speanut.mx/recetas/salsa-satay-de-cacahuate

Receta probada en cocina de casa.

2026-05-02 · MEXICANA · FACIL

ESCANEA

Speanut
Crema de Cacahuate



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 Espesa en refrigerador: revuelve con una cucharada de agua caliente antes de usar.
- 02 Dura 5 días tapada.
- 03 Como marinada, deja el pollo 2 horas antes de la plancha.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Por qué se corta al principio?

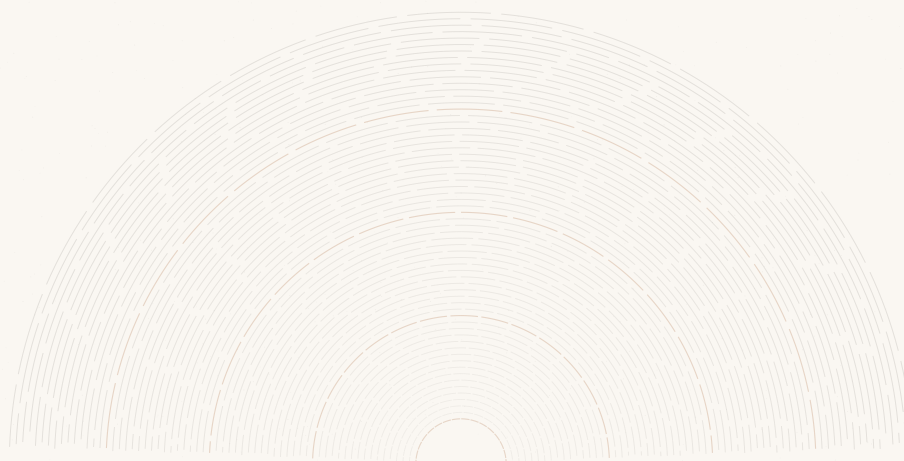
Es la emulsión formándose. El agua caliente agregada poco a poco la une; solo hay que seguir batiendo.

¿Puedo usar Crunchy?

Sí si quieres textura, pero el dulzor de la stevia desbalancea el perfil salado. Light es la elección correcta.

¿Es sin gluten?

Usa tamari en vez de salsa de soya y sí lo es.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Light

speanut.mx/productos/light

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

