

SAL PREPARADA (SAZONADOR DE GUIOSOS VEGANO)

Con este sazonador veganos, le darás un toque especial a tus guisos.

Sal preparada, con ingredientes fáciles de encontrar y que hacen una gran diferencia.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 250 gr.

- Sal de mar (250g.)
- Ajo en polvo
- Tomillo
- Pimienta molida
- Ralladura de cáscara de limón.

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

en un plato hondo 250 gramos de sal de mar, agregamos una cucharadita de ajo en polvo, una cucharadita de tomillo en polvo y una cucharadita de pimienta en polvo.

la cascarita de un limón mediano, teniendo cuidado que sólo sea lo de color verde (lo blanco no, porque amarga).

dejamos secar al rayo del sol.

esté completamente seca, la agregamos al plato de los ingredientes que ya tenemos. Mezclamos muy bien los ingredientes.

en un frasco de cristal con tapa.

poner una bolsita de sílica (grado alimentario o médico), para que absorba la humedad.

.

NOTA: Todas las verduras deben de estar previamente lavadas y desinfectadas

Ver video