

SAZONADOR HECHO EN CASA

Súper TIP

Una Sal Preparada con ingredientes que le darán un sabor y una sazón especial a tus guisados.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 250 gr.

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

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

sobre una servilleta la cáscara de un limón mediano, teniendo cuidado que solo sea lo verde. Ponemos la ralladura de limón en una servilleta y lo dejamos secar al sol.

un recipiente hondo ponemos 250 gr. de sal de mar y agregamos una cucharadita de ajo en polvo, una cucharadita de tomillo en polvo y una cucharadita de pimienta en polvo. Agregamos la ralladura de limón, cuando ésta esté completamente seca.

bien todos los ingredientes y pasamos a un frasco de cristal y tapamos bien. (Opcional: Podemos agregar un sobrecito de sílice, de grado alimenticio)

.

Ver video