



Condimento Completo

Description

Condimento Completo or All Purpose Seasoning (English version below)

Ingredientes

- 2 cucharadas de Achiote o Cúrcuma
- 2 cucharadas sal de ajo
- 1 cucharadita pimienta negra
- 2 cucharadas comino entero

Preparación

1. En un mortero colocar el comino y la pimienta negra. Macerar hasta conseguir reducirlos granos a polvo.
2. En un recipiente de vidrio o plástico con tapa, agregar todos los ingredientes y cerrar con la tapa.
3. Agitar el recipiente con los ingredientes, hasta que se mezclen completamente.
4. Almacenar la mezcla en un lugar fresco y seco lejos de la luz directa de sol.

All Purpose Seasoning (English version)

Ingredients

- 2 tablespoons turmeric or paprika
- 2 tablespoons garlic granules
- 1 teaspoon black pepper
- 2 tablespoons whole cumin

Preparation

1. In a mortar, place the cumin and black pepper. Macerate until reduce to dust grains.
2. In a glass or plastic container with a lid, add all ingredients and close the lid well.
3. Shake the container with the ingredients until they are completely mix.
4. Store the mix in a cool dry place, away from direct sunlight.