

Combinación de Especias Sazón Casero

Annie Morgan

Rinde: Aproximadamente $\frac{3}{4}$ de taza

Tiempo: 1 minuto

Ingredientes

- 2 cucharadas de comino
- 2 cucharadas de semillas de coriandro
- 2 cucharadas de culantro desecado
- 2 cucharadas de semillas de achiote molidas
- 2 cucharadas de orégano
- 1 cucharada de pimienta negra
- 1 cucharada de sal marina (opcional)

Instrucciones

- ✦ Combine todos los ingredientes en un tazón y mezcle bien. Guarde en un recipiente de vidrio hermético.
- ✦ Si la receta pide un paquete de sazón, use un cucharadita de esta preparación casera.
- ✦ Guarde hasta por 6 meses. La receta se puede duplicar si se usa a menudo.

¿Sabía Usted?

Culantro, hierba muy usada en la región del Caribe y en América Latina; se la conoce con el nombre de recaó en Puerto Rico donde se utiliza comúnmente en numerosos platos de la cocina tradicional; se emplea en guisos, sopas y platos con frijoles. También se utiliza en la cocina asiática donde se conoce como cilantro o culantro largo. Culantro no es cilantro – son plantas diferentes.