



Mix de especias – Inspiración Griega –

Las especias forman parte fundamental de toda cocina, te mostramos cómo hacer tus propios mix de especias. Hoy [INSPIRACIÓN GRIEGA] un mix ideal para acompañar ensaladas, guisos, carnes y pescados al horno.

□Ingredientes:

- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de albahaca deshidratada
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra molida
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de perejil seco
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de romero seco
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de tomillo seco
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de aji molido
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de nuez moscada molida

□Preparación:

Simplemente mezcla todas las especias y colocarlas en un frasco esterilizado.

TIP: Para las ensaladas podés hacer una vinagreta mezclando el mix de especias con un poco de aceite y vinagre en un frasco y usar la mezcla para condimentar.

Para las recetas que requieran de cocción, simplemente agregar el mix seco para que aromatice y condimente tus recetas.