



Mix de especias – Tu propio curry en polvo –

Prepará tu propio [CURRY EN POLVO] Perfecta combinación para usar en sopas, salsas y platos de arroz con inspiración hindú. Lo ideal es conseguir las especias lo más frescas posibles, tostarlas y trabajarlas en un mortero, sin embargo te mostramos una receta fácil de hacer y con ingredientes que podés conseguir en cualquier mercado de especias o herboristeria.

□Ingredientes:

- 3 cucharadas de pimentón picante
- 2 cucharaditas de comino molido
- 2 cucharaditas de semillas de hinojo molido
- 2 cucharaditas de mostaza molida
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 cucharada de cilantro molido
- 1 cucharada de cúrcuma molida
- 1 cucharada de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de cardamomo molido
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de clavo molido

Preparación:

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

TIP: Dejalas reposar al menos un par de semanas para que todos los aromas se complementen.