

SAZONADOR COMA BIEN

UF IFAS Extension
UNIVERSITY of FLORIDA

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

RINDE:

2 ½ tazas



INGREDIENTES:

- 1 ¼ cucharaditas de pimienta negra
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de perejil deshidratado
- ¾ taza de cebolla picada deshidratada
- 2 tazas de leche en polvo

PREPARACIÓN:

1. Reunir y medir todos los ingredientes antes de comenzar a preparar la receta.
2. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente pequeño.
3. Almacenar en un recipiente hermético.
4. Usar en las recetas *Carne de res y papas* y *Macarrones con salsa de carne, tomate y chile*, como se indica.

El *Sazonador Coma bien* se utiliza en dos recetas del libro de cocina *¡A cocinar!* del programa *Coma bien • Manténgase activo**. Guardar el sazónador en una bolsa plástica hermética o en un envase en la alacena junto con otros condimentos hasta el momento de usar.

Para más información visite:

<https://efnep.ifas.ufl.edu>

Este material está basado en trabajo apoyado por el Instituto Nacional de Comida y Agricultura, Departamento de Agricultura de EE.UU., EFNEP. El USDA y la Extensión IFAS de la Universidad de Florida son proveedores y empleadores que ofrecen igualdad de oportunidades.