

SALSE E SUGHI

Condimento per fajitas di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il condimento per fajitas di pollo è un mix di spezie veramente perfetto per preparare una autentica fajita di pollo.

Si tratta semplicemente di un insieme di spezie ben calibrate ed equilibrate, perfette per un autentico aroma Tex Mex, sarà ancor meglio dei preparati che potreste trovare al supermercato!

Quindi, siccome la sua preparazione prevede davvero un paio di passaggi, non di più e siccome ne potrete preparare in modo tale da averne per diverso tempo, non vi resta che verificare quali ingredienti vi serviranno e mettervi all'opera!

INGREDIENTI

- PAPRICA 3 cucchiaini da tavola
- PEPERONCINO IN POLVERE 3 cucchiaini da tavola
- SEMI DI CUMINO 2 cucchiaini da tavola
- ORIGANO ESSICCATO 2 cucchiaini da tavola
- ROSMARINO SECCO 1 cucchiaino da tavola
- FIOCCHI DI CIPOLLE DISIDRATATE 1 cucchiaino da tavola
- PEPE NERO IN GRANI 4 cucchiaini da tè
- DRAGONCELLO ESSICCATO 4 cucchiaini da tè
- AGLIO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
- SALE 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nel contenitore del macinino il cumino, l'origano, il rosmarino, la cipolla, il pepe, il dragoncello ed il sale.





2 Tritate molto finemente questi ingredienti, setacciateli e tritate nuovamente i pezzi

rimasti più grossi.





3 Quando avrete ottenuto una polvere piuttosto fine, aggiungetevi gli ingredienti rimasti ovvero quelli già in polvere: la paprica, il peperoncino e l'aglio.

Mescolate bene e utilizzate il mix di spezie a piacere.



