



Almendras Asadas con Especias

16 Porciones • 1 Porción = 2 Cucharadas

INGREDIENTES

- 1 cucharada de chile en polvo
- 1 cucharada de aceite de oliva extravirgen
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de cilantro molido
- ¼ cucharadita de canela molida
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 tazas de almendras enteras crudas

INDICACIONES

1. Precaliente el horno a 350 °F. En una cacerola mediana, combine el chile en polvo, el aceite de oliva, la sal, el comino, el cilantro, la canela y la pimienta. Agregue las almendras y revuelva para cubrir.
2. Transfiera las almendras a una placa para horno y esparza en una capa uniforme.
3. Hornee durante 10 minutos aproximadamente o hasta que las almendras se tuesten; y revuelva dos veces.
4. Deje enfriar completamente antes de servir.

Nutrition Facts

16 servings per container	
Serving size	2 tablespoon
Amount per serving	
Calories	100
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 0.5g	3%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 75mg	3%
Total Carbohydrate 3g	1%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 1g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 3g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 41mg	4%
Iron 1mg	6%
Potassium 1mg	0%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

chefs.org

@CHEFSanAntonio

