

Aderezo Jerk Jamaiquino

4 Porciones • 1 Porción = 2 cucharaditas



INGREDIENTES

- ½ taza de cebollas (picado grueso)
- 2 cucharadas de jugo de lima
- 1 cucharadita de pimienta rojo triturado
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta de Jamaica molida
- ¼ cucharadita de curry en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1/8 cucharadita de tomillo deshidratado triturado
- 1/8 cucharadita de jengibre molido
- 2 dientes de ajo cortados en cuartos

INDICACIONES

1. Mezcle todos los ingredientes en una licuadora o procesadora. Mezcle hasta lograr una consistencia uniforme.

| Nutrition Facts | |
|--|-----------------------|
| 4 servings per container | |
| Serving size | 2 teaspoons |
| Amount per serving | |
| Calories | 15 |
| | % Daily Value* |
| Total Fat 0g | 0% |
| Saturated Fat 0g | 0% |
| Trans Fat 0g | |
| Cholesterol 0mg | 0% |
| Sodium 240mg | 10% |
| Total Carbohydrate 4g | 1% |
| Dietary Fiber 1g | 4% |
| Total Sugars 1g | |
| Includes 0g Added Sugars | 0% |
| Protein 0g | |
| Vitamin D 0mcg | 0% |
| Calcium 12mg | 0% |
| Iron 0mg | 0% |
| Potassium 59mg | 2% |
| <small>*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.</small> | |

chefs.org

@CHEFSanAntonio

