

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

