



SAZONADOR BURRITOS

MODO DE EMPLEO Utiliza 80g de Sazonador por Kg de carne.

En un sartén con un poco de aceite cocina la carne picada. Cuando esta cocinada, espolvorea el sazónador , Añade 500 ml de agua y deja cocer hasta obtener una salsa espesa.

INGREDIENTES Harina de alubias, especias 29.1%, sal, pimiento rojo deshidratado, aroma, corrector de acidez-E331 y almidón de patata.

Especias: comino, cebolla deshidratada, pimentón dulce, chile, ajo, pimienta negra, cúrcuma, cayena, jengibre, orégano.

ASPECTO En polvo.