



### **MOSTAZA MOLIDA**

*Carnes, pescado, aves, salsas, aderezos para ensalada*



### **TARRAGÓN**

*Pescado, carnes, sopas, estofados, platillos de tomate y huevo*



### **COMINO**

*Estofados, picadillos, marinadas para pollo o cerdo con base de limón*



### **CANELA**

*Postres, avena, preparaciones con frutas, algunos guisos de carne, arroces y verduras*



### **PAPRIKA**

*En la harina para empanizar, marinadas, sopas, estofados, o para dar color*



### **ALBAHACA**

*Carnes, vegetales de hoja verde, quesos, huevos y platillos a base de tomate*



### **CÚRCUMA**

*Para dar color amarillo intenso a consomés, sopas, curry, arroces o picadillos*



### **NUEZ MOSCADA**

*Sopas, carnes, estofados, budines, postres caseros y vegetales de hoja verde*



### **SAL**



### **PEREJIL**

*Salsas a base de mantequilla, carnes, pescados, aves y vegetales, o como adorno*



### **TOMILLO**

*Va muy bien con el romero, en carnes a la plancha, guisos, sopas, verduras y salsas de tomate*



### **ORÉGANO**

*Pastas, pizza, carnes de res o cerdo, frijoles, picadillos y platillos a base de tomate, huevo y queso*



### **CURRY**

*Platillos salados, picadillos, arroces y leguminosas con carnes*



### **CHILI POWDER**

*Platillos salados, picadillos, arroces y leguminosas con carnes*



### **LAUREL**

*Carnes, aves, pescados, frijoles, sopas, consomés, picadillos y estofados*



### **ABLANDADOR DE CARNE**

*1 cucharadita por cada ½ k de carne, directamente o en marinada, dejar 15 a 20 minutos*



### **ROMERO**

*Pescado, carne, pollo, papas al horno, sopas, guisos y platillos a base de tomate*



### **SAZÓN COMPLETA**

*Platillos salados, picadillos, carnes de todo tipo, frijoles, guisos y sopas*



### **AJO EN POLVO**

*Aderezos para ensalada, carnes, arroces, frijoles, todo tipo de platos salados y a base de tomate, sobre pan tostado*



### **PIMIENTA**

