

# Mezcla de Especias Berbere

## INGREDIENTES

- 2 cdta. semillas de cilantro
- 1 cdta. semillas de fenogreco
- 1/2 cdta. granos de pimienta negra
- 1/4 cdta. pimienta de Jamaica entera
- 4 clavos de olor enteros
- 1/2 tz. hojuelas de cebolla deshidratada
- 5 chiles de árbol secos
- 3 cdas. pimentón o pimentón ahumado
- 1/2 cdta. nuez moscada molida
- 1/2 cdta. jengibre molido
- 1/2 cdta. canela molida
- 1 cdta. sal marina (opcional)

## ELABORACION

- 1 Retira los tallos y las semillas de los chiles de árbol secos y corta en trozos pequeños.
- 2 Agrega todos los ingredientes a un molinillo de especias. Muele hasta obtener un polvo fino. Guarda en un recipiente sellado. La mezcla de especias está lista para usar.

## TIPS & INFORMACION ADICIONAL

Puedes usar guantes al preparar los chiles para evitar entren en contacto con tus manos o tus ojos. El chile de árbol también es conocido como chile pico de pájaro. Usa berbere para sazonar vegetales, frijoles o lentejas y agregar sabor sin añadir sal o grasa extra.