



# GUÍA DE COMBINACIÓN DE ESPECIAS

## El Secreto Culinario



Aprende sobre combinaciones y nuestras mezclas listas para usar.

# ¡Prueba nuestras MEZCLAS YA LISTAS!



## Ablandador de Carne



Descripción	Beneficio	Uso
Sal mezclada con ingredientes sólidos que ayudan a ablandar las fibras más duras de la carne	Ideal para suavizar todo tipo de carnes antes de su cocción	Todo tipo de carnes, 15 minutos antes de su cocción. Considerar que el producto tiene sal.

## Adobo Completo



Descripción	Beneficio	Uso
Mezcla en polvo de especias: pimienta negra, orégano, ajo, cebolla, apio, comino y pimentón.	Realza los sabores de tus platos favoritos.	Combina bien con carnes, mariscos y pescados. Se puede usar para marinar o aplicar directamente en el producto.

## Curry



Descripción	Beneficio	Uso
Mezcla de especias en polvo esencia de la cocina hindú: cúrcuma, comino, pimienta negra, laurel, apio, cebolla, jengibre, ajo, nuez moscada, clavo de olor y pimienta roja.	Añade un sabor picante, terroso y ligeramente dulce.	Acompaña muy bien en platos de arroz combinados con carnes rojas o blancas, langostinos, camarones y pescados.

## Lemon Pepper



Descripción	Beneficio	Uso
Mezcla de pimienta negra, ralladura de limón y otras especias.	Sabor picante y cítrico.	Utilizar en marinados, adobos, platos de pollo, pescado y ensaladas.

## Mix Parrillero



Descripción	Beneficio	Uso
Exquisita mezcla de sal marina con especias granuladas: cebolla, ajo, perejil, romero, tomillo y un toque de tomate deshidratado.	El mix de sal marina con especias generan un sabor delicioso y aroma fuerte a las preparaciones a la parrilla.	Preparación a la parrilla tanto de carnes como vegetales.

## Montreal Chicken



Descripción	Beneficio	Uso
Deliciosa mezcla de ajo y especias con un toque de naranja.	Aporta un sabor sabroso y ahumado.	Utilizar en marinados, adobos, platos de pollo, pescado y ensaladas.

## Sazona Pavo



Descripción	Beneficio	Uso
Mezcla de especias naturales: paprika, pimienta negra, cebolla, pimienta blanca, ajo, tomillo, salvia, romero y nuez moscada. Con un toque de apio para mejorar el sabor del pavo.	Mejora el sabor natural del pavo y le da un toque de especias resaltando la salvia.	Pavo y carnes blancas.

## Sazona Pollo



Descripción	Beneficio	Uso
Mezcla de especias naturales: paprika, pimienta negra, cebolla, pimienta blanca, ajo, tomillo, salvia, romero y nuez moscada.	Realza el sabor del pollo y le da un toque de especias aromáticas.	Excelente para sazonar carnes blancas, dejándolas sabrosas sin necesidad de agregar algo más.

## Sazona Todo



Descripción	Beneficio	Uso
Mezcla de especias naturales: achiote molido, pimienta negra, cebolla, ajo, apio y comino.	Agrega un sabor equilibrado y completo a una amplia gama de platos	Sazonador genérico para usar en todo tipo de comidas. Resalta el sabor de carnes y vegetales.

## Sal Marina 3 pimientos



Descripción	Beneficio	Uso
Sal marina en grano combinada con pimienta negra, pimienta roja y pimienta blanca enteras. En práctico envase molinillo.	Realza el sabor de tus alimentos	Carnes, mariscos y pescado al grill

## Sal Marina Ajo Perejil



Descripción	Beneficio	Uso
Una mezcla de sal marina, ajo y perejil. En práctico envase molinillo.	Añade sabor y aroma a tus platos. El ajo y el perejil tienen propiedades saludables y pueden ayudar a mejorar la digestión	Espolvorea sobre carnes, aves, pescados, verduras, patatas o incluso en salsas para realzar su sabor. Perfecto para su uso al grill.

## Sal Marina Chile Limón



Descripción	Beneficio	Uso
Sal marina con un toque de chile y limón. En práctico envase molinillo.	Aporta un sabor picante y cítrico a tus comidas. El chile puede ayudar a estimular el metabolismo.	Úsalo para sazonar carnes, mariscos, ensaladas, frutas frescas, snacks o incluso en bebidas como margaritas.

## Sal Marina Steakhouse



Descripción	Beneficio	Uso
Sal marina en grano, pimienta negra, ajo en escamas, cebolla en escamas, pimienta roja, paprika y perejil. En práctico envase molinillo.	Resalta el sabor de las carnes a la parrilla y les da un toque ahumado	Frota sobre los filetes, costillas u otras carnes antes de asarlas o parrillarlas. También se puede utilizar como sazonador para hamburguesas

## Hierbas Italianas



Descripción	Beneficio	Uso
Mezcla de hierbas con un toque de tomate. En práctico envase molinillo.	Aporta un sabor aromático a hierbas y tomate.	Utilizar en salsas, adobos, marinados, platos de pasta y pizzas.

## Hierbas Provenzales



Descripción	Beneficio	Uso
Mezcla de hierbas como tomillo, romero, orégano y lavanda. En práctico envase molinillo.	Añade un sabor herbal y floral.	Utilizar en salsas, guisos, platos de carne, ensaladas y vinagretas.

## Pasta de Ajo



Descripción	Beneficio	Uso
Pasta elaborada a base de ajo y grasa vegetal para darle la consistencia característica	Añade un sabor intenso y delicioso a tus platos	Perfecto para sazonar pastas, todo tipo de carnes y sopas.

## Apanatodo



Descripción	Beneficio	Uso
Apanadura lista con especias.	No necesitas sazonar, considerar que el producto tiene sal.	Ideal para apanar todo tipo de carnes blancas y rojas

## Chimichurri



Descripción	Beneficio	Uso
Elaborado a base de aceite y especias: ajo, orégano, cebolla y pimienta negra. con un toque de vino tinto.	Realza el sabor. Puedes utilizarlo para condimentar o como salsa para disfrutar de tus preparaciones favoritas.	Para carnes rojas en los asados y parrilladas o para marinar pescados y carnes blancas.

Nuestra experiencia nos permite sugerirte las mejores combinaciones. Ahorra tiempo y gana muchísimo sabor para tus preparaciones diarias.

## Mezcla todas las especias en polvo en un recipiente:

### Mezcla Italiana

Preparación Casera

Sugerencia de Uso

1 cda. de albahaca+1 cda. de orégano+ 1 cda. de romero+1 cda. de tomillo +1 cda. de ajo en polvo.

Espolvorea sobre pizzas, pasta, salsas de tomate, pollo al horno, vegetales asados y adobos italianos.

### Mezcla Cajún

Preparación Casera

Sugerencia de Uso

1 cda. de pimentón español+ 1 cda. de paprika+ 1 cda. de comino+ 1 cda. de tomillo+ 1 cda. de ajo en polvo+1 cda. de sal de cebolla+ 1/2 cda. de pimienta negra + 1/2 cda. de sal.

Úsala para sazonar platos cajún como gumbo, jambalaya, pollo frito y mariscos picantes.

### Mezcla de Especias Marroquíes

Preparación Casera

Sugerencia de Uso

2 cdas. de comino+ 2 cdas. de cilantro+ 1 cda. de canela+ 1 cda. de pimentón español+ 1 cda. de jengibre+ 1 cda. de cúrcuma+ 1/2 cda. de clavo de olor + 1/2 cda. de pimienta negra.

Úsala para darle sabor auténtico a platos marroquíes como el tagine, cuscús, kefta y tajines de pollo.

### Mezcla de Especias para Adobo Jamaicano

Preparación Casera

Sugerencia de Uso

2 cdas. de pimentón español+ 1 cda. de comino+ 1 cda. de canela+ 1 cda. de pimienta negra+ 1 cda. de chile en polvo+ 1/2 cda. de nuez moscada+ 1/2 cda. de clavo de olor molido + 1/2 cda. de sal.

Marinar pollo, cerdo o pescado antes de asarlos a la parrilla para obtener un sabor caribeño y picante. También se puede agregar a plátanos fritos o a vegetales asados para darles un toque exótico.

### Mezcla de Especias para Falafel

Preparación Casera

Sugerencia de Uso

2 cdas. de comino+ 1 cda. de cilantro+ 1 cda. de perejil+ 1 cda. de ajo en polvo+ 1/2 cda. de pimienta negra + 1/2 cda. de sal.

Preparar deliciosos falafels caseros mezclando las especias con garbanzos triturados. También puedes agregarla a salsas de yogur para acompañar tus falafels.

### Mezcla de Especias para Adobo Mexicano y Tacos

Preparación Casera

Sugerencia de Uso

1 cda. de comino+ 1 cda. de paprika+ 1 cda. de chile en polvo+ 1 cda. de ajo en polvo+ 1 cda. de cebolla en polvo+ 1/2 cda. de orégano+ 1/2 cda. de cilantro molido+ 1/2 cda. de sal + 1/4 cda. de pimienta negra.

Sazonar carne de res, pollo o cerdo para hacer tacos, burritos o enchiladas. También se puede utilizar para condimentar frijoles refritos, arroz mexicano y guacamole casero.

### Mezcla de Especias para Paella

Preparación Casera

Sugerencia de Uso

1 cda. de pimentón español+ 1 cda. de cúrcuma+ 1/2 cda. de paprika húngara+ 1/2 cda. de sal+ 1/4 cda. de pimienta negra + 1/4 cda. de pimienta negra.

Añadir a paellas de mariscos, pollo o mixtas para darles un sabor tradicional y auténtico. También se puede utilizar en otros platos de arroz como arroces caldosos o risottos.

### Mezcla de Especias para Adobo hindú

Preparación Casera

Sugerencia de Uso

1 cda. de comino molido+ 1 cda. de cilantro+ 1 cda. de canela+ 1/2 cda. de clavo de olor molido + 1/4 cda. de nuez moscada rallada.

Añadir a platos de curry, estofados, sopas o arroces para darles un sabor rico y aromático. También se puede utilizar en marinadas para carnes o vegetales a la parrilla.

### Mezcla de Hierbas para Ensaladas

Preparación Casera

Sugerencia de Uso

1 cda. de albahaca+ 1 cda. de orégano+ 1 cda. de tomillo+ 1 cda. de perejil+ 1/2 cda. de estragón+ 1/2 cda. de sal de cebolla.

Mezclar con aceite de oliva y vinagre para hacer un aderezo casero para ensaladas frescas. También se puede espolvorear directamente sobre ensaladas verdes, tomates o pepinos para realzar su sabor.

### Mezcla de Especias para Adobo de Chipotle

Preparación Casera

Sugerencia de Uso

2 cdas. de chile en polvo+ 1 cda. de comino+ 1 cda. de paprika ahumada+ 1 cda. de ajo en polvo+ 1 cda. de cebolla en polvo+ 1/2 cda. de sal + 1/4 cda. de pimienta negra.

Sazonar carnes como pollo, cerdo o carne de res antes de asarlos o hacerlas a la parrilla para obtener un sabor ahumado y picante. También se puede utilizar en adobos, marinadas o como condimento en salsas y guisos.

Recuerda que estas mezclas caseras te permiten ajustar las cantidades y los ingredientes según tus preferencias de sabor. ¡Disfruta de una cocina llena de sabores internacionales con estas deliciosas mezclas de especias!

¡Experimenta y diviértete  
en la cocina!

Síguenos: McCormick Ecuador



[www.alimec.com.ec/mc-cormick/](http://www.alimec.com.ec/mc-cormick/)

