



SAZONADOR PARA FAJITAS CASERO

 10 minutos
 10 minutos
 4 porciones

INGREDIENTES

- 1 cucharada de postre de sal común [3 g]
- 1 cucharada de postre de pimienta, negra [2 g]
- 1 cucharada de postre de pimentón, en polvo [2 g]
- 1 cucharada de postre de orégano, seco [2 g]
- 1 cucharada de postre de ajo, en polvo [3 g]
- 1 cucharada de postre de cebolla, en polvo [3 g]
- 1 cucharada de postre de canela, en polvo [3 g]
- 1 cucharada de postre de jengibre en polvo [2 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Mezclar todos los ingredientes en un tarro.
- 2º Sazonar la carne de las fajitas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [5 g]	% DDR
ENERGÍA	228 kcal	11 kcal	1 %
PROTEÍNA	8 g	0 g	1 %
H. CARBONO	40 g	2 g	1 %
AZÚCARES	0 g	0 g	0 %
GRASA	4 g	0 g	0 %
GRASAS SATURADAS	1 g	0 g	0 %
FIBRA ALIMENTARIA	19 g	1 g	4 %
SODIO	6128 mg	293 mg	12 %