

Sazonador de la buena mesa

Sirve: 40 porciones

Ingredientes

- 1 1/4 cucharaditas pimienta negra
- 1 cucharada ajo en polvo
- 2 cucharadas hojuelas de perejil deshidratado
- 3/4 taza cebolla deshidratada picada
- 2 tazas leche en polvo, descremada

Preparación

1. Combine todos los ingredientes.
2. Guarde en un recipiente hermético.
3. Use en las recetas según se indica.

Notas

El sazonador se usa en las siguientes recetas:

- [Carne con fideos](#)
- [Carne con papas](#)
- [Macarrones con carne y queso](#)
- [Macarrones con chile y tomate](#)

Colorado State University and University of California at Davis. Eating Smart Being Active Recipes.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	18
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Colesterol	1 mg
Sodio	19 mg
Total de Carbohidrato	3 g
Fibra dietética	0 g
Azúcares totales	2 g
Azúcares Añadidas incluidas	0 g
Proteínas	1 g
Vitamina D	0 IU
Calcio	46 mg
Hierro	0 mg
Potasio	87 mg

N/A - Información no está disponible

MiPlato Grupos de Alimentos