







Elaboración sazonadores con tallos de perejil

CIAE GRUPO 1

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

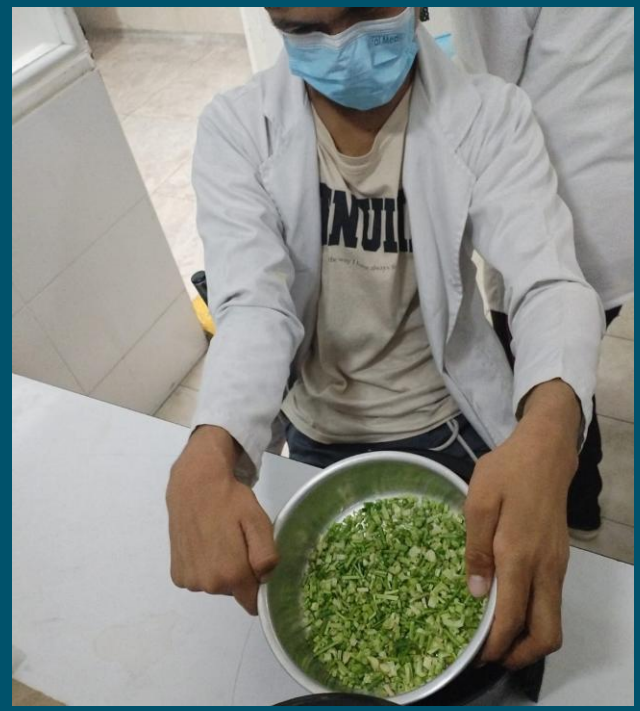
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

Sazonadores con tallos de perejil

1. Lavar y desinfectar los tallos de perejil
2. Secar el excedente de agua con una toalla de papel



3. Cortar los tallos de perejil en trozos pequeños

4. Secar en freidora de aire a 145 °C por 30 min aproximadamente, destapando cada 10 minutos para mezclar y asegurar que no se queme





5. Procesar en licuadora junto con una cucharada de sal gruesa por cada 2 cucharadas de tallos de perejil secos
6. Envasar en un frasco estéril con tapa hermética, de preferencia de vidrio











GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ