

# Curry en polvo

**El curry en polvo** es una combinación de hasta 16 especias. Es una hermosa mezcla con los sabores distintivos de la cocina india. Además, muchas de las especias tienen importantes beneficios para la salud.

Los polvos de curry típicos incluyen cilantro, cúrcuma, comino y chile. Algunos también incluyen ajo, jengibre, canela, clavo, nuez moscada y pimienta negra. Las mezclas de curry en polvo pueden ser desde muy ligeras hasta picantes.

## Cómo se utiliza

- Mézclelo con yogur o crema agria para hacer aderezos o dips.
- Esta versátil condimento va muy bien en cualquier plato a base de tomate.
- Espolvóreelo sobre pastas o cereales cocidos.
- Utilícelo para realzar ensaladas verdes.
- Mézclelo con huevos revueltos.
- Espolvóreelo sobre palomitas de maíz para una botana rápida.
- Es delicioso cuando se mezcla con hummus.
- La cantidad de la mezcla de hierbas variará dependiendo de sus preferencias.  
Para probar, empiece con 1 cucharadita de especias por cada 4 porciones.

## Cómo conservarlo

- Guarde las especias en un lugar fresco, seco y oscuro. Asegúrese de utilizarlo antes de 1 año para obtener un sabor óptimo. Compre solo una cantidad razonable que pueda consumir por completo.
- Guárdelo en un recipiente hermético como un tarro de cristal o recipiente de plástico con tapa hermética. No se recomiendan las bolsas de plástico; se pierde demasiado sabor porque se impregna en la bolsa.