



PIMIENTA CAYENNE 65 G TERANA

Descripcion general

Parte de la familia de las Solanaceas. Es el polvo de color rojo oscuro resultante de la molienda de los frutos de una o varias especias de Capsicum (chile, aji), previamente secos.

Origenes geograficos

La pimienta cayenne viene de Centro y Sudamerica, de las Indias Occidentales, India y Africa.

Sabor y aroma

La pimienta cayenne tiene poco aroma, pero su sabor es muy picante.

Historia

La pimienta cayenne se ha cultivado por miles de años en las Indias Orientales y en Centro y Sudamerica. Los exploradores españoles buscando pimienta negra, le pusieron el nombre de pimienta, y la introdujeron al resto del mundo. Uno de los tripulantes de Colon, de Cuneo, escribio como los nativos americanos comian frutos del tipo de los pimientos como nosotros comemos manzanas.

Recomendaciones de almacenaje

Guardar en un lugar seco, fresco y oscuro. De preferencia refrigere.

Usos Culinarios

Utilizar en omelettes con jitomate, cebolla y pimiento, huevos a la diablo, revueltos etc., y souffles de queso.

Agregar a carnes, mariscos, pescados, aves, jugo de tomate, legumbres, salsas y aderezos.

Tambien a sopas, estofados, mole, tinga, salsa para tacos, guacamole y enchiladas.

Para un sabor mas picante agregar a salsa barbecue o carne marinada.

Añadir a salsa tartara, aderezos y dips para un sabor mas picante.

\$62.71MN