

1. Lee con atención y haz un resumen del texto
2. Elabora un cuestionario de 10 preguntas con sus respuestas
3. Elabora una sopa de letras con por lo menos 20 palabras que encuentres importantes de la lectura, ésta debe estar contestada resaltando las palabras que elegiste.

Sazonador de pollo

El sazónador de pollo es una mezcla de especias, hierbas y otros condimentos que se utilizan para dar sabor y aroma a las preparaciones de pollo, ya sea asado, guisado o a la parrilla. Los componentes varían según la marca y la receta, pero suelen incluir ingredientes básicos como sal, ajo en polvo, cebolla en polvo, pimentón, orégano, y pimienta negra. También se pueden añadir otras especias como tomillo, romero, cúrcuma, o albahaca, y a veces cítricos, azúcar o potenciadores de sabor.

Ingredientes comunes

Especias molidas:

Pimentón, ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta negra, comino.

Hierbas:

Orégano, tomillo, romero, perejil, albahaca.

Otros:

Sal, azúcar, almidón de maíz, extracto de levadura, o ralladura de cítricos.

Tipos de sazónadores

Sazónadores comerciales:

Se encuentran en supermercados y tiendas especializadas, listos para usar.

Sazónadores caseros:

Puedes prepararlos en casa mezclando tus propias especias favoritas para controlar los ingredientes y el sabor.

¿Cómo se usa?

Aplica directamente: Espolvorea el sazónador generosamente sobre el pollo crudo.

Masajea la carne: Asegúrate de que el sazónador cubra bien toda la superficie del pollo.

Deja reposar: Para un mejor sabor, deja marinar el pollo en el refrigerador durante algunas horas o incluso de un día para otro.

Cocina el pollo: Puedes asarlo, guisarlo o cocinarlo a la parrilla.