



<https://www.mepillasquisando.com>



## GARAM MASALA CASERO



Es una mezcla de especias finamente trituradas, de sabor muy marcado, aunque no muy picante. Siendo un condimento especialmente aromático y agradable.

Es preciso tostar las semillas antes de machacarlas, el dorado refuerza su aroma. Calentamos una sartén y echamos las semillas. Tapamos y movemos la sartén sobre el fuego, durante dos minutos. Dejamos enfriar antes de machacarlas.

### INGREDIENTES:

- 1 Ramita de Canela.
- 1 Cucharadita de Pimienta negra en grano.
- 6 Clavos de olor.
- ½ Cucharadita de Nuez moscada rallada.
- 1 Cucharadita de Cardamomo tostado.
- 1 Hoja de Laurel.
- 1 Pizca de Macis (cáscara de la nuez moscada).
- 2 Cucharaditas de semillas de Cilantro tostadas.

### ELABORACIÓN:

Colocamos todos los ingredientes en el mortero y trituramos hasta reducirlos a un polvo muy fino. O si lo preferimos colocamos en una picadora. (Si lo hacemos en el mortero, para mi gusto, tiene un sabor más natural, las cuchillas de la picadora dan calor y restan sabor).

<https://www.mepillasquisando.com>