

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Un aliño rápido y fácil para darle a las comidas un toque mexicano, se puede usar en unas ricas papas al horno, para preparar una carne para tacos, para las fajitas o unas ricas enchiladas.

Yo lo uso siempre cuando quiero hacer comida mexicana, así no tengo que comprar esas bases para tacos o fajitas que venden en los supermercados, a demás uso las especies de mi huerta así que mejor todavía!

Le pongo este aliño al pollo o a la carne, un par de cucharaditas de este aliño y un poco de caldo para humectar. Queda todo deliciosos y con sabor a México.

Es buenísimo tenerlo a mano ya que nunca sabremos cuándo lo podremos necesitar.

Además es un regalo perfecto, es muy valorado regalar algo echo por uno y mas aún si es tan sabroso, lindo, util y delicado!!!!

## Aliño Mexicano

### Receta

1/8 taza de paprika

1 cucharadita de ajo en polvo

1/2 cucharadita de pimienta Cayena (roja)

1-1/2 cucharadita de cebolla en polvo

1 cucharadita de oregano seco

1 cucharadita de comino

Mezclar todos los ingredientes y listo! Poner en un contenedor bonito y regalar!