

Código: 2178000009

Artículo: CERVANTES Comino en grano 550 g.



<http://www.especiascervantes.com/index.php>



info@especiascervantes.com



<https://www.facebook.com/pimentoncervantes>



Buenas oportunidades de recomendación:



Información:

Comino en grano.

Formato de 550 g.

País de origen: INDIA.

Tiene un sabor amargo y un olor fuerte y dulzón gracias a su alto contenido en aceites.

Resiste muy bien las altas temperaturas, por eso queda muy bien en multitud de asados y guisos de carne, arroces, sopas, salsas...aunque también en platos fríos como ensaladas.

Se asocia a la cocina hindú, por estar presente en el curry y con otras cocinas exóticas (norteafricana, mexicana) aunque su uso está muy extendido en España, especialmente en la cocina del sudeste español.



GASTRONOMÍA:

En los países árabes de la cuenca del Mediterráneo, cuna del comino, es habitual usarlo en la elaboración del cuscús.

En el sudeste asiático y la India forma parte de los ingredientes para preparar el curry.

En comunidades judías lo emplean para aromatizar el pan.

En la gastronomía mexicana, fiel devota de la comida picante, se recurre al comino para hacer chile con carne o guacamole.

En España es más habitual aliñarlo con ajo, pimienta y orégano para hacer la carne a la brasa, en barbacoas o la carne de caza.



Fuentes: <http://www.especiascervantes.com/index.php> - <http://cocina.facilissimo.com>