

## USOS CULINARIOS

El aroma del romero, silvestre y resinoso, tiene gran presencia, con un dejo a alcanfor y a pino, una nota de nuez moscada y de lavanda. El alcanfor y la nuez moscada están presentes en el sabor.

Confiere un delicioso gusto a las carnes de ternera, cordero, cerdo, conejo, ganso, pato y pollo, así como a vinagres y aceites. Se usa en el paté de hígado y en algunos platos de pasta. Para comprobar sus cualidades, espolvorea unas cuantas hojas frescas picadas sobre las verduras cocidas con aceite; muy indicado con berenjenas.

El romero se puede secar y machacar.

**Usos medicinales:** Es un tónico y un estimulante del cortex cerebral, mejora los estados de debilidad general, combate la pérdida de memoria y disminuye la tensión nerviosa. También es antiinflamatorio, estimula la vesícula biliar. Su infusión es un remedio natural para los dolores de cabeza

## HIERBAS AROMÁTICAS

PERIFOLLO  
LAUREL  
MENTA  
HIERBABUENA  
RÚCULA  
TOMILLO  
ROMERO  
ESTRAGÓN  
CEBOLLINO  
CILANTRO  
ALBAHACA  
HIERBAS CARACOL  
RÚCULA SELVÁTICA  
HINOJO  
BERROS  
MACHE  
ENELDO  
ACEDERA  
TARONGIL  
HIERBA LUISA  
ORÉGANO  
SALVIA  
PEREJIL  
PEREJIL RIZADO

SELECCIÓN DE  
RECETAS CON  
HIERBAS  
AROMÁTICAS

ROMERO



producció i distribució de fruites i hortalisses

☎ 971 26 40 15

agroilla@agroilla.com

www.agroilla.com





## PERAS EN COMPOTA CON VINO TINTO

### PREPARACIÓN

Se pelan las peras enteras y después se cortan en cuatro trozos. Se les quita el centro duro con las pepitas y se van echando en una cacerola. Una vez preparadas todas las peras, se espolvorean con el azúcar, se añade la canela, el romero y se vierte vino tinto por encima, de forma que las cubra. Se tapa la cacerola y se cuecen a fuego me-

diano hasta que estén tiernas (para saberlo se pinchan con un alambre), más o menos 20 minutos.

Después de cocidas se vierten en una ensaladera de cristal y se dejan enfriar. Se sirven, si se quiere, con la nata líquida endulzada con un poco de azúcar, servida en salsera aparte.

### INGREDIENTES 6 personas

- 9 peras de Roma grandes (amarillas, de clase dura)
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- 2 ramitas de canela
- Vino tinto
- 1/4 litro de nata líquida con una cucharada sopera de azúcar
- Romero