

## USOS CULINARIOS

Puede acompañar pescados, aves o carnes a la parrilla y la mayoría de las verduras, y son buenas para hacer bocadillos o sandwiches. Muchas hierbas combinan muy bien con la manteca. Sirva manteca de albahaca con tomates o champiñones al horno o a la parrilla; la manteca de eneldo o de hinojo va bien con cualquier pescado o un plato de judías, la de orégano con brócoli, la de menta con zanahorias y cordero a la parrilla. La manteca de perejil se sirve con bistec a la parrilla; la manteca de estragón puede acompañar la calabaza o la carne de pollo. Úsela con imaginación en sus comidas rápidas y estas luciran como los mejores manjares.

## 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

MANTECA

**AGROILLA**

producció i distribució de fruites i hortalisses

© 971 26 40 15

[agroilla@agroilla.com](mailto:agroilla@agroilla.com)

[www.agroilla.com](http://www.agroilla.com)



## MANTECA DE HIERBAS

### PREPARACIÓN

Ablandar 150 g de manteca con un tenedor, agregar batiendo 1-2 cucharadas de jugo de limón y 4-6 de hierbas picadas. Cuando todo esté bien mezclado, hacer un largo rollo, envolver en papel de aluminio y mantener refrigerado hasta el momento de usarlo. Las mantecas de hierbas pueden congelarse durante varios meses. También se puede agregar pimentón, pimienta de cayena, pimienta molida, ajo o chalotas/cebollitas azules.