

## USOS CULINARIOS

Los vinagres de hierbas son útiles para hacer aderezos, salsas y marinadas. Use hierbas frescas y tiernas con todos sus aceites aromáticos, y compre vinagres de vino, sidra o arroz de buena calidad para obtener el mejor sabor.

La mayoría de las hierbas con flores también pueden ponerse en las botellas para lograr un efecto decorativo.

Para conservarlos esterilice los recipientes, para ello hiérvalos 10 minutos, escúrralos y séquelos en horno bajo.

## 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

VINAGRES

**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)

## VINAGRES DE HIERBAS

### PREPARACIÓN

Usar aproximadamente 60 g de hierbas en 500 ml de vinagre. Triturar las ramitas u hojas para extraer el sabor, meter en un frasco de cristal y cubrir con vinagre. Dejar reposar durante tres semanas (los sabores se desarrollan más rápido si se mantiene el recipiente al sol), después colar y verter en botellas. Poner una ramita fresca de hierba en cada botella. Esto no sólo aumenta el sabor; también sirve para identificarla. Usar botellas con corchos o tapas forradas de plástico. Los vinagres se conservan bien durante años, tornándose su sabor más suave y dulce con el añejamiento.

### HIERBAS APTAS

Albahaca, borrago/borraja, pimpinela, cebollitas, eneldo, ajo, lavanda, limoncillo, cedrón/hierba luisa, menta, flores de taco de reina/mastuerzo/capuchina, romero, estragón, tomillo y violetas. Los ajos, chiles, la cáscara de limón, los granos de pimienta y las semillas de coriandro/cilantro, de eneldo, de hinojo y de mostaza puede usarse como condimento adicional.

#### **Vinagre para ensalada estival:**

Usar una mezcla de albahaca, borrago/borraja, cebollitas y estragón.

