

USOS CULINARIOS

Un chorrito de aceite aquí y allí puede realzar el sabor de una comida. Asegúrese de que compra aceites de buena calidad.

Tenga siempre una selección de aceites aromatizados con sus hierbas favoritas para marinadas y vinagretas. Muchos se mantendrán hasta 1 año en lugar oscuro aunque si contienen frutas, pueden deteriorarse con más rapidez.

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

Guarde los aceites en un lugar oscuro y fresco.

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

ACEITES

AGROILLA

producció i distribució de fruites i hortalisses

© 971 26 40 15
agroilla@agroilla.com

www.agroilla.com

ACEITE CON HIERBAS

Se mantendrá 1 mes. Algunas ramitas de romero, tomillo, salvia y aceite de oliva.

Coloque las hierbas en una botella esterilizada. Caliente suavemente la cantidad de aceite necesario para llenar el recipiente hasta que se formen burbujas alrededor del borde. Embotelle, y selle cuando esté frío.

ACEITE DE OLIVA CON ACEITUNAS

Se mantendrá unas 2 semanas. 125 g de aceitunas negras en aceite, varias ramitas de romero fresco y aceite de oliva.

Coloque las aceitunas y el romero en un frasco esterilizado y llene con aceite hasta cubrir. Selle y deje varios días para que se desarrolle el sabor.



ACEITES DE HIERBAS

HIERBAS APTAS

albahaca, laurel, eneldo, hinojo, menta, orégano, romero, limoncillo y tomillo. Los ajos, chiles o granos de pimienta y semillas de anís también pueden agregarse.

PREPARACIÓN

Emplear 3-4 cucharadas o 4-6 ramitas de hierbas en 500 ml de aceite. Usar aceite virgen, de girasol liviano o de semilla de uva. Poner las hierbas en un frasco de cristal, verter encima el aceite, cerrar y dejar en un lugar cálido durante 2-3 semanas. Colar en una botella limpia y etiquetar. Guardados en un lugar fresco y oscuro, los aceites de hierbas pueden estar hasta un año.