

USOS CULINARIOS

El tomillo da una especial fragancia campestre a muchos platos y es un ingrediente imprescindible para muchas mezclas de hierbas, sea con salvia y mejorana, o bien, con perejil, romero y laurel. Su penetrante sabor es vital para algunas sopas, panes de hierbas, estofados, guisos al horno, pasteles de carne y croquetas, todo tipo de carnes, salsas, marinadas y patés. Pruébalo para mejorar el sabor de las verduras cocidas con aceite. La caza, la carne de ave y las carnes a la parrilla ganan con tomillo. Va bien con las salsas a base de tomate.

El tomillo seco retiene la mayor parte de su aroma y sabor, y no se torna pajizo.

Usos medicinales: En medicina, le llaman el antibiótico de los pobres. Está recomendado en infecciones de las vías respiratorias al calmar la tos; también estimula la circulación capilar. Su infusión es excelente en gargarismos para la irritación de garganta y úlceras bucales.

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

TOMILLO

AGROILLA

producció i distribució de fruites i hortalisses

© 971 26 40 15

agroilla@agroilla.com

www.agroilla.com



ASADO DE CORDERO CON AJO Y TOMILLO

PREPARACIÓN

Ponga sal y pimienta y unte la pierna de cordero con manteca. Haga pequeñas incisiones e introduzca en ellas las rodajas de ajo y unas ramitas.

Ponga el cordero en una rejilla sobre una bandeja de hornear y eche 1 taza de agua en la bandeja. Ase el cordero en un horno precalentado a 200°C durante 40 minutos. Añada agua si hace falta. Unte la pierna

con la mezcla de mostaza y miel. Hornee durante 10 minutos más o hasta que la carne esté a su gusto. Retire el cordero de la bandeja, tápelo y déjelo aparte.

Ponga la bandeja de hornear a fuego medio. Añada el vino y unas ramitas de tomillo, remueva hasta que la salsa hierva. Vierta la salsa sobre la pierna.

INGREDIENTES 4 personas

- 1 pierna de cordero de 1,5 kg
- 4 dientes de ajo cortados en rodajas
- 10 ramitas de tomillo
- 1/4 de taza de miel
- 1/4 de taza de mostaza de Dijon
- 1/2 taza de vino blanco seco