

Aceites aromáticos

Ingredientes:

Aceite oliva

Elaboración:

Aceite a las hierbas

Ingredientes: 3 ramitas de romero fresco; 3 ramitas de tomillo fresco; 3 ramitas de orégano fresco; 3 ramitas de hierbabuena fresca; 3 ramitas de albahaca fresca; 1 cucharada sopera de sal de grosor mediano; 1 litro de aceite de oliva virgen extra.

Limpiar las hierbas con un papel de celulosa pero sin lavarlas. Machacarlas ligeramente en el mortero e ir poniéndolas en un tarro de boca ancha -previamente hervido y seco- espolvoreándolas con sal, a medida que se van colocando. Llenar así unas 3/4 partes del tarro.

Agregar el aceite, procurando que las cubra 2-3 cm y tapar herméticamente. Poner en un sitio resguardado durante 3 semanas. Filtrar por un colador fino y pasar a una botella limpia, poniendo alguna ramita dentro. Este aceite se utiliza para ensaladas o para aderezar verduras o platos fríos.

Aceite de hierbas

Ingredientes: 6 cucharadas de hierba picada (albahaca, menta, orégano, estragón o tomillo); 600 ml de aceite de oliva virgen; 1 o 2 ramitas de la hierba elegida.

Triturar la hierba en el mortero hasta obtener una pasta. Añadir unas gotas de aceite, remover hasta homogeneizarla y agregar el aceite restante. Pasarlo a un tarro esterilizado, tapar y dejar reposar 2 semanas agitándolo o removiéndolo 1 o 2 veces al día. Colar el aceite y ponerlo en botellas esterilizadas, añadir las ramitas, cerrar y guardar en lugar fresco y oscuro.

Aceite con ajo y lima

Ingredientes: Gajos de lima y ajo; 1 litro de aceite de oliva virgen.

Poner los ingredientes con el aceite en una botella. Tapar. Dejar macerar en sitio oscuro durante 1-2 meses.

Aceite al romero

Ingredientes: 2 ramitas de romero fresco; 1 litro de aceite de oliva virgen.

Poner los ingredientes con el aceite en una botella. Tapar. Dejar macerar en sitio oscuro durante 1-2 meses.

Aceite a la canela

Ingredientes: 2-3 ramitas de canela; 1 litro de aceite de oliva virgen.

Poner los ingredientes con el aceite en una botella. Tapar. Dejar macerar en sitio oscuro durante 1-2 meses.

Aceite a la albahaca

Ingredientes: 2 -3 tallitos de albahaca; 1 litro de aceite de oliva virgen.

Poner los ingredientes con el aceite en una botella. Tapar. Dejar macerar en sitio oscuro durante 1-2 meses.