

ACEITE MACERADO O AROMÁTICO

Delicada receta.

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 350 ml

- 5 piezas de pimienta negra gorda
- 1 rama de Romero fresco
- 1 rama de Tomillo fresco
- 10 hojas de Albahaca fresca – 1 rama de Orégano fresco
- Un puño de Perejil fresco
- 350 ml. de aceite de oliva

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MODO DE PREPARACIÓN

1-Vertemos 350 ml de aceite de olivo en una cacerola, y encendemos a fuego medio y dejamos que caliente un poco más de tibio. Mezclamos un poco y apagamos el fuego. Vaciamos el aceite con ayuda de un embudo a una botella de cristal.

2-Agregamos 5 granos de pimienta negra gorda, una rama fresca de romero, una rama fresca de tomillo, agregamos entre 10 y 15 hojas de albaca fresca, una rama fresca de orégano y una rama fresca de perejil. Hundimos todo con ayuda de un cuchillo.

3-Estando todavía tibio el aceite, tapamos la botella. La guardamos en un lugar fresco y seco durante 10 días.



4-Presentamos.

VER VIDEO

@beatrizsanchez929

Me encantan sus noble su generosidad de compartir tantas buenas recetas, tips... Ustedes son un regalo!!!
Los Amooooo!!!!

@reynamendez5847

Hola como m gusta sus recetas y sobre todo la información nutritiva q nos dan , y para nada tienes un cerebro muy INTELIGENTE muchas gracias por todo y gran saludos y bendiciones para ambos y toda esta bella familia vengan fácil  

@

Gracias por enseñarnos tanto y todo con amor

@RosaRosa-mh7hx

Qué fácil, qué rico y qué nutritivo! Se me ocurre que hasta se pueden hacer botellas para regalar. Delicioso!
Muchas gracias, y feliz fin de semana para todos!