

TALLER DE ACEITES AROMATIZADOS:



Los **aceites aromatizados** son aceites a los que se agregan aromas de diferentes tipos, sobre todo hierbas y especias.

Generalmente estos aromas se ponen dentro a una botella de vidrio que luego se llena con el aceite de oliva, y se deja reposar como mínimo por dos semanas. Más tiempo reposan, más intenso será el sabor.

Si los productos utilizados para aromatizar se rompen dejando impurezas en el aceite, lo indicado es filtrarlo antes de usarlo; si en cambio los aromas están íntegros, se pueden dejar dentro de la botella.

Necesitamos:

- Botellas de vidrio.
- Aceite de oliva extra.
- Embudos.
- Tablas para cortar.
- Cuchillos.
- Punto de agua cercano para lavar lo que echemos en el aceite.
- Papel de cocina para secar lo que hayamos lavado.
- Una báscula.
- Las hierbas, productos de la huerta y/o especias que vayamos a utilizar.
- Lavavajillas para lavar todo después de que lo hayamos utilizado.

Tiempo estimado: 90 minutos (incluye lavar y recoger entre todos los participantes)

Estas son algunas recetas de aceites aromatizados utilizando productos que hemos obtenido de nuestro huerto o que podemos encontrar en el parque ambiental del PRAE:

Aceite de oliva aromatizado con ajo

Pelamos 4 dientes de ajo cortados a la mitad, los ponemos dentro de la botella de vidrio junto con algunos granos de pimienta y hoja de laurel, la llenamos con 1 litro de aceite de oliva virgen extra. Lo dejamos reposar 4 semanas, este aceite no hace falta filtrarlo.

Aceite de oliva aromatizado con guindilla

En 1 litro de aceite de oliva virgen extra, echaremos 60 g de guindillas frescas o 30 g de guindillas secas, y una hoja de laurel. Cortaremos las guindillas y las pondremos en la botella junto con la hoja de laurel y el aceite. Dependiendo de la intensidad de picante que queramos, lo tendremos más o menos tiempo macerando, después lo filtramos y ya está listo para consumirse.

Aceite de oliva aromatizado con albahaca

Para preparar 1 litro de aceite aromatizado necesitamos alrededor de 40 hojitas de albahaca fresca. Las lavamos bien, las secamos con papel de cocina y las dejamos sobre un paño hasta que estén bien secas. Las ponemos dentro de una botella y la llenamos con el aceite, de manera que las hojitas queden completamente sumergidas en el aceite. Lo dejamos que repose 20 días y lo filtramos antes de usar.

Aceite de oliva aromatizado con romero

Ponemos 1 o 2 ramitas de romero lavado y bien seco dentro de la botella de aceite y lo dejamos reposar. Si queremos que tenga un sabor más intenso también podemos echar unos granos de pimienta.

