

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:05
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/aceite-de-albahaca.html>

Aceite de albahaca

INGREDIENTES

100 gr. de aceite de girasol
8 hojas frescas de albahaca

PREPARACIÓN

Este es un aceite marinado muy utilizado en nuestra cocina y su utilidad principal es servir de complemento para la elaboración de vinagretas, aunque a veces también se utiliza como aliño principal.

Calentaremos el aceite de girasol hasta que este alcance una temperatura de 120 grados, que es la temperatura en la que los productos se empiezan a freír.

Freiremos las hojas de albahaca, con mucho cuidado de que no se nos quemen por las puntas.

Debemos darle un color brillante a estas hojas, para que su verde se realce. Para conseguirlo es muy importante no sobrepasar esa barrera de los 120 grados.

Una vez fritas estas hojas las decantaremos y las escurriremos en papel de cocina con el fin de absorber el exceso de aceite que les pueda quedar. Esta hojas las podemos reservar para otra utilidad como para hacer una vinagreta de albahaca.

Los tallos de dichas hojas, las dejaremos marinar en el aceite de la cocción pero cuando este esté frío durante un periodo mínimo de 10 minutos.

Colaremos este aceite pasándolo por un colador de rejilla bien fino. Una vez pasado el aceite por este filtro, ya lo podremos reservar y utilizar cuando sea necesario.