

SAL AROMÁTICA CASERA

Si os gustan los sabores intensos os aconsejo que fabriquéis vosotros mismos en casa sal aromática . La podréis usar siempre que queráis, pero sobre todo en recetas en las que se tienen que añadir hierbas aromáticas, por ejemplo, marinadas, escabeches....

Si tenéis una buena trituradora , como el thermomix, no tardareis más de 2 minutos. Tan solo tendréis que juntar todos los ingredientes ya secos y triturarlos con velocidad máxima. Os saldrá un polvo tenue finísimo, como si fuera azúcar glass. ¡Deliciosa! Conviene guardarla en algún bote o recipiente de despensa con buena tapa para que no pierda nada de aroma y os durará meses. Si la probais os encantará ya que dará a todos vuestros platos mucho sabor, aunque lleven poca grasa.

Ingredientes:

½ kilo de sal yodada.

4 hojas de laurel

2 cucharadas de tomillo seco.

2 cucharadas de romero seco.

1 cucharada de orégano seco.