

Oli picant i vinagre aromatitzat



Se'ns ha acabat l'oli picant per cuinar i per afegir a la pizza. El tornem a fer. També poso la recepta d'aromatitzar el vinagre que és molt semblant.

Temps: 10 min.

Ingredients:

- -Oli d'oliva
- -2 fulles de llorer
- -2 alls
- -Pebre en gra: negre, vermella i blanca
- -4-5 bitxos caiena
- -1/2 bitxo
- -2 branquetes de romer
- -Pebre vermell picant
- -1 cullerada de vinagre de vi



Elaboració:

PAS 1: Els olis s'amaneixen amb herbes quasi igual que els vinagres. Podem picar, o no, les herbes escollides, lleugerament i es posen a la botella. Son 2 cullerades per 1/2 l d'oli. I una cullerada de vinagre.

PAS 2: Tapem bé la botella i es col.loca en un lloc on li doni la llum molt forta. S'ha de tenir 2 o 3 setmanes, remenant la botella 2 cops al dia.

PAS 3: Per provar-lo, amb una goteta al palmell hauriem de trobar ja el gust de les herbes que li hem posat. Si no és suficient, afegim més herbes al mateix oli i tornem a repetir el procés.



Aromatitzem vinagre

Les herbes més indicades per aromatitzar vinagres són

l'alfàbrega, la 'borraja', anet, fonoll, 'verbena', 'mejorana', farigola, 'hierbabuena', estragó, cibulet, romaní i llavors de coriandre.

Els podem mesclar només amb una herba o fer combinacions. Alguns exemples: farigola amb mejorana, cibulet i estragó. També combinen molt bé l'alfàbrega amb el romer, la hierbabuena i l'estrágó.

PAS 1: Sentar i assecar l'equivalent a 2 tasses plenes de l'herba escollida. Es freguen entre els dits polze i índex o es piquen gruixuts i es col·loquen en un pot de vidre de boca ample, que s'omple amb 1 l de vinagre.

PAS 2: Tancar bé el pot i posar-lo en un lloc fosc. Agitar el pot o remou-re el contingut amb una cullera de fusta cada 2 dies.

PAS 3: Probar el vinagre als 10 dies. Si el gust no és suficientment fort pel teu gust, es cola i es comença a utilitzar amb herbes fresques. Si el gust està a punt, es cola a través d'un drap fi i s'embotella.

També es pot aromatitzar el vinagre amb llavors. Es trituren lleugerament al morter, llavors de coriandre, unes 2 cullerades per cada litre de vinagre. Es posen les llavors al pot i al damunt s'hi aboca el vinagre temperat. Es tapa bé i es guarda 2 setmanes en un lloc tancat i fosc, agitant-lo de tant en tant. Es cola el vinagre amb un drap fi i s'embotella.



Bon Profit!