

Cómo Guardar hierbas Aromáticas Frescas para Después

Hierbas aromáticas frescas mejoran el sabor de la comida. Esto es lo que debes hacer para que no se descompongan.

Las hierbas aromáticas como el basilico, cebollín, cilantro, eneldo, perejil o menta; lávalas, sécalas, y corta las puntas.

Elimina las hojitas magulladas.

Colócalos en agua y cúbrelos con una bolsa de plástico, asegúralas con una liga. Ponlas en el refrigerador.

Al basilico no le gusta el frío, así que déjalo fuera del refrigerador.

Para hierbas más resistentes como el romero, orégano y la salvia, envuélvelas sin apretar en una toalla de papel húmeda y ponlas en una bolsa de plástico cerrada en el refrigerador o congelador.

Si quieres congelar hierbas aromáticas tiernas y hacer que duren más, pícalas y ponlas en una charola de cubos de hielo con aceite de oliva en el congelador.

Una vez congeladas, los cubitos se guardan en una bolsa de plástico aplanada. Pueden durar meses de esta manera. Agrega a las salsas, vegetales o en un sartén para saltear con carne.

Porque las hierbas aromáticas mejoran todo.