

Aceites infundados: ajo, hierbas, carbón

En esta completísima lección encontrarás todo lo necesario para aromatizar aceites. Usando siempre aceites suaves, te enseñaremos a infundar, macerar, o utilizar la técnica del vacío, logrando que los aromas penetren en los diferentes aceites. Primero te enseñaremos tres técnicas para infundar el aceite en caliente, donde trabajaremos ajos, frutos secos y carbón Y también, podrás disfrutar de los aceites infundados en frío. Aprenderás a aromatizar con hierbas, y todas las posibilidades que encierra el vacío para infundar casi cualquier ingrediente.

Preparación

Para hacer aceite de ajo: Partimos una cabeza de ajos por la mitad y la confitamos en aceite a baja temperatura. Retiramos y dejamos atemperar, cubriendo con papel film. Para hacer aceite de frutos secos: Freímos los piñones en abundante aceite hasta que estén dorados. Dejamos atemperar y filmamos para que repose. Para hacer aceite de carbón: En un cazo ponemos papel de aluminio y lo calentamos con soplete hasta que se ponga incandescente. Con unas pinzas lo colocamos en un bol lleno de aceite. Para evitar que el aceite se inflame, filmamos el bol para que se quede sin oxígeno. Para hacer aceite de perejil: Escaldamos las hojas de perejil y enfiamos a continuación. Luego trituramos el perejil con un poco de agua y aceite. El extracto que da como resultado lo colamos y es lo que servirá para aromatizar el aceite. Para hacer aceites envasados al vacío: Diversos elementos se introducen con aceite al vacío. Entre ellos, la vainilla en rama que deja un rastro de semillas en el aceite. Si no tenemos máquina de vacío podemos hacer un baño maría con la vainilla y el aceite.

Ingredientes

Aceites de girasol (o 0'4; o de semillas de uva)

1 cabeza de ajo

Piñones

Carbón

Perejil

Vainas de vainilla (en rama)

Utensilios

Cazos

Cuchillo

Platos

Soplete

Colador
Envases cerrados
Boles
Espumadera
Cuchara
Pinzas
Papel de aluminio
Papel film transparente

Instructor destacado

Sergio Fernández

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD