



Algunas hierbas y su uso en la cocina



Laurel:

Lo más común, es que las utilices secas pues cuando están frescas su sabor es un poco amargo.

Las encontrarás con mucha frecuencia en recetas de la cocina francesa.

Ponlas al principio de la preparación de tu receta y retíralas una vez liberen su sabor.



Eneldo:

Miembro de la familia del perejil pero con un sabor más intenso.

Presente en recetas de las cocinas escandinava y del centro de Europa; principalmente: peces y papas.

Igualmente, se usa muchísimo en la preparación de encurtidos.

Es una hierba muy sensible al calor. Por lo tanto, lo ideal es que la utilices durante un marinado para luego desecharla o que la agregues una vez retires tu receta del fuego.