

Siete consejos para conservar las hierbas aromáticas

[Siete consejos para conservar las hierbas aromáticas](#)

[imprimir](#)



Las **hierbas aromáticas** dan un sabor único a la comida. Albahaca, cilantro, tomillo, eneldo, romero, perejil... todas ellas enriquecen y aromatizan nuestros platos, especialmente cuando han sido conservadas de la manera correcta.

El método que elijas para [mantenerlas frescas](#) y listas para usar **depende del plato** que vayas a preparar. Si vas a hacer una ensalada o quieres usar las hierbas para decorar un plato, lo mejor es guardarlas de forma que las puedas usar frescas el mayor tiempo posible. Si planeas usarlas en sopas, salsas cocidas o guisos, entonces

no importa si las congelas.

Algunos trucos

- **Lava** las hierbas aromáticas apenas llegues del supermercado.
- Luego **sécalas** bien.
- **Envuélvelas** suavemente con una servilleta de papel humedecida y colócalas dentro de una bolsa de plástico con cierre.
- **Guárdalas** en la nevera.
- Si ha pasado una semana y todavía te quedan hierbas por usar, puedes **congelarlas**. En el congelador pueden durar desde tres hasta seis meses.
- Otra opción es guardar las hierbas en un **recipiente con agua en la nevera**, como si fueran un ramo de flores. El agua se debe cambiar cada semana para mantener la frescura. Puedes ir recortando los trozos que necesites.
- Otro método para que duren mucho tiempo es **congelándolas en forma de cubitos de hielo**. Para ello, pícalas y mézclalas con un poco de aceite de oliva. Estos cubitos serán ideales para usar en comidas que lleven aceite, como sopas, estofados, guisos o carnes y pescados a la plancha.

Y tú, ¿cómo mantienes la frescura de tus especias? Si tienes algún truco, ¡no dudes en compartirlo!

Etiquetas

[albahaca](#)

[conservar hierbas aromáticas](#)

[eneldo](#)

[hierbas aromáticas](#)

[orégano](#)

[perejil](#)

[romero](#)

[tomillo](#)

[trucos hierbas aromáticas](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar