El Chefxu



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Aceite picante casero

6 raciones 1017 kcal

Ingredientes

ACEITE PICANTE SENCILLO

- Guindillas secas en rama
- Aceite de garrafón (virgen extra)

ACEITE PICANTE CON ROMERO Y AJO

- Un 10% de estas guindillas secas
- **1 cucharada** de romero seco
- **1 cucharada** de ajo granulado
- Albahaca seca o deshidratada, la cantidad que más te guste
- Aceite de garrafón (virgen extra)

TOSTA DE QUESO FRESCO

- Un queso fresco entero
- **3 hojas** de albahaca fresca
- Orégano
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Pan de masa madre
- Vinagre balsámico de Módena
- Cebollino
- Aceite picante casero

Elaboración

ACEITE PICANTE SENCILLO

1. Cortar las guindillas por la mitad para sacar las semillas
2. Meter todas las guindillas cortadas en un bote hermético de cristal, más unas cuantas enteras
3. Rellenar el bote casi a la mitad
4. Rellenar con aceite de garrafón (virgen extra)
5. Guardar en un sitio oscuro y darle la vuelta de vez en cuando
6. Pasado un mínimo de tres días estará listo para el día a día

ACEITE PICANTE CON ROMERO Y AJO

7. Rellenar otro bote de cristal con un 10% de estas guindillas secas
8. Añadir una cucharada de romero seco, una cucharada de ajo granulado y la cantidad de albahaca que más te guste
9. Rellenar de nuevo con aceite de garrafón (virgen extra)
10. Dar un par de meneítos al bote

TOSTA DE QUESO FRESCO

11. Desmenuzar el queso fresco entero en un bol
12. Machacar las 3 hojas de albahaca fresca y añadirlas al queso

13. Añadir un poco de orégano y un poco de pimienta negra molida
14. Añadir un poco de aceite de oliva virgen extra y mezclar bien
15. Tostar un poco de pan de masa madre
16. Ponerle una buena cantidad de la mezcla de queso
17. Añadir un poco de vinagre balsámico de Módena
18. Decorar con un poco de cebollino y un poco de albahaca
19. Terminar con un poco de aceite picante casero

RECOMENDACIONES

Cuanto más tiempo se deje macerando el aceite, más sabor tendrá. Se recomienda para focaccias, para una tostada de burrata o por encima. Tener cuidado al cortar las guindillas y no rascarse los ojos.

POR RACIÓN	10 g Proteínas	96 g Grasas	32 g Hidratos	3,6 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu