

DURABILIDAD 3

meses en heladera.

UNA VEZ ABIERTA...

No altera sus propiedades; siempre y cuando se mantenga refrigerada y bien tapada, y se manipule higiénicamente.

INGREDIENTES

250 g de queso fontina Ramitas de tomillo y orégano:

cantidad necesaria 450 cm³ de aceite de oliva 3 dientes de ajo cortados en láminas 1 cucharada sopera de pimienta rosa y verde en grano 1 cucharada sopera rasa de pimentón de primera calidad

Para decorar

Ramitas de tomillo y orégano a gusto

Para marinar Vinagre de manzana: cantidad necesaria

PASOS PREVIOS

Lavar las hierbas y el ajo. Secarlos con papel de cocina.

Tomar las ramitas de tomillo que se utilizarán para la decoración y marinarlas en vinagre durante 10 minutos. Retirlas y secarlas con papel de cocina.



1 Cortar el queso en cubos de aproximadamente 2 cm de lado.
31 Volcar el aceite en una cacerola y llevarlo al fuego; incorporar los ajos



2 Distribuirlos en frascos de 1/2 kg, previamente esterilizados; decorar con las hierbas marinadas y tapar. Reservar en la heladera.

4| Agregar las hierbas y las pimientas; seguir cocinando



cortados en láminas.



hasta que el aceite alcance los 90°.



5| Disolver el pimentón en 1/2 cucharón del aceite anterior.



6| Incorporarlo al resto de aceite y mezclar bien.



7 Destapar los frascos y completarlos con el aceite caliente.



8 Taparlos nuevamente y guardarlos en la parte menos fría de la heladera (lejos de la luz).