



ROMERO 28 G TERANA

Descripcion general

El romero es una hierba de la familia de la menta. Es un arbusto pequeño, siempre verde y sus hojas de una pulgada representan agujas de pino curvadas.

Origenes geograficos

El romero es originario del Mediterraneo. Hoy se produce en grandes cantidades en Francia, España y Portugal.

Sabor y aroma

El romero tiene un aroma parecido al del te y un sabor a pino.

Historia

El nombre del romero se basa en una leyenda. La leyenda cuenta que la virgen Maria, durante su huida de Egipto, colocó su manto azul sobre un arbusto de romero. Después puso una flor blanca arriba del manto. Esa noche, la flor se hizo azul y el arbusto se conoció desde entonces como la rosa de Maria. Los Griegos, quienes se ponían en el pelo guirnalda de romero, creían que el romero fortalecía el cerebro y reforzaba la memoria. También se conocía como el símbolo de la fidelidad. En la Edad Media, el romero se utilizó medicamente y como un condimento para carnes saladas. En Europa, en las bodas se quemaba romero como incienso. Los jueces lo quemaban para protegerse de enfermedades que traían los prisioneros.

Recomendaciones de almacenaje

Almacene en lugares frescos, secos y oscuros.

Uso Culinario:

El romero se utiliza principalmente en Italia, para platillos de cordero, pollo, puerco y conejo. El sabor asertivo del romero se mezcla bien con el ajo para sazonar cordero rostizado, estofados de carne y salsas para marinar. El romero también aviva platillos suaves de pescado, salsas de tomate y verduras. Derrita mantequilla con romero para vestir papas y chicharos al vapor o una mezcla de calabacitas. Triture las hojas de romero a mano o con mortero antes de utilizarlas.

\$43.25MN