



TOMILLO 35 G TERANA

Descripcion general

El tomillo es la hoja de un arbusto que no crece mucho, de la familia de la menta, llamada *Thymus Vulgaris*.

La planta del tomillo tiene hojas de color verde grisáceo y no pasan de 6 mm de largo. Las hojas se secan, se trituran o se muelen.

Origenes geograficos

El tomillo se cultiva en el sur de Europa, incluyendo Francia, España y Portugal. También se cultiva en el Mediterráneo.

Sabor y aroma

El tomillo tiene un aroma seco y sutil y un sabor ligeramente a menta.

Historia

Los antiguos griegos consideraban al tomillo como símbolo de sacrificio, coraje y valor. La tradición dice que el tomillo estuvo en la cama de paja de la Virgen María y en la de Jesús. En la Edad Media, las mujeres bordaban un poco de tomillo en las bufandas y mascaradas que les daban a sus caballeros errantes. En varios periodos de la historia, el tomillo se ha utilizado para tratar grandes melancolías, males del sistema reproductivo, y para mejorar la digestión. En el siglo XVIII se recomendaba como una cura para la cruda.

Recomendaciones de almacenaje

Almacene en lugares secos, frescos y oscuros.

Uso Culinario:

El tomillo se incluye normalmente en mezclas para sazonar aves y rellenos y se utiliza también en salsas para pescado y sopas. Combina bien con el cordero, ternera, huevo y tomate.

Frote ajo molido y tomillo sobre cordero, puerco o res. Sazone platillos de tomate, huevo y queso con tomillo. Mezcle tomillo en salsa para pizza, pasta o relleno para aves. Agreguelo al chili con cualquier combinación de mejorana, oregano, albahaca, romero, salvia o ajo.

Medicinal: Se utilizaba como antiséptico.

\$56.21MN