

Aceite picante con cayena

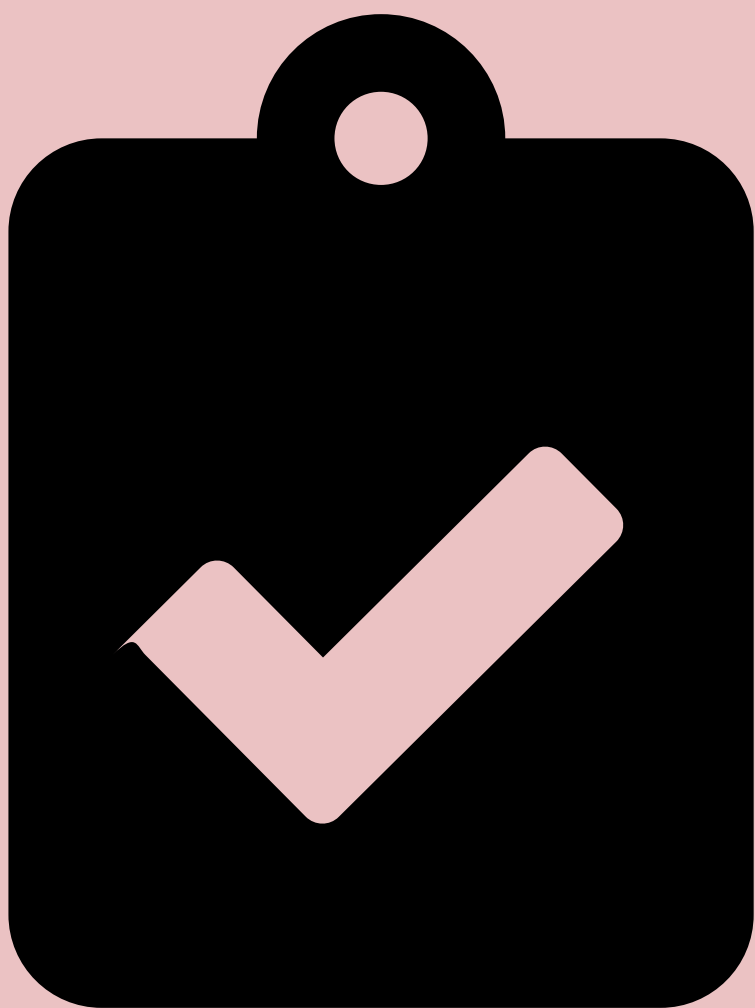


Receta Aceite picante con cayena

Te traemos una elaboración realmente picante para que aliñes tus pizzas o la pasta. La pimenta de cayena o guindilla le da al aceite casero picante un toque de los más sabroso.

Un aceite increíblemente picante, este es el condimento perfecto para usar cuando se desea una potencia de chile de 1.000 vatios con sólo unas gotas de aceite.

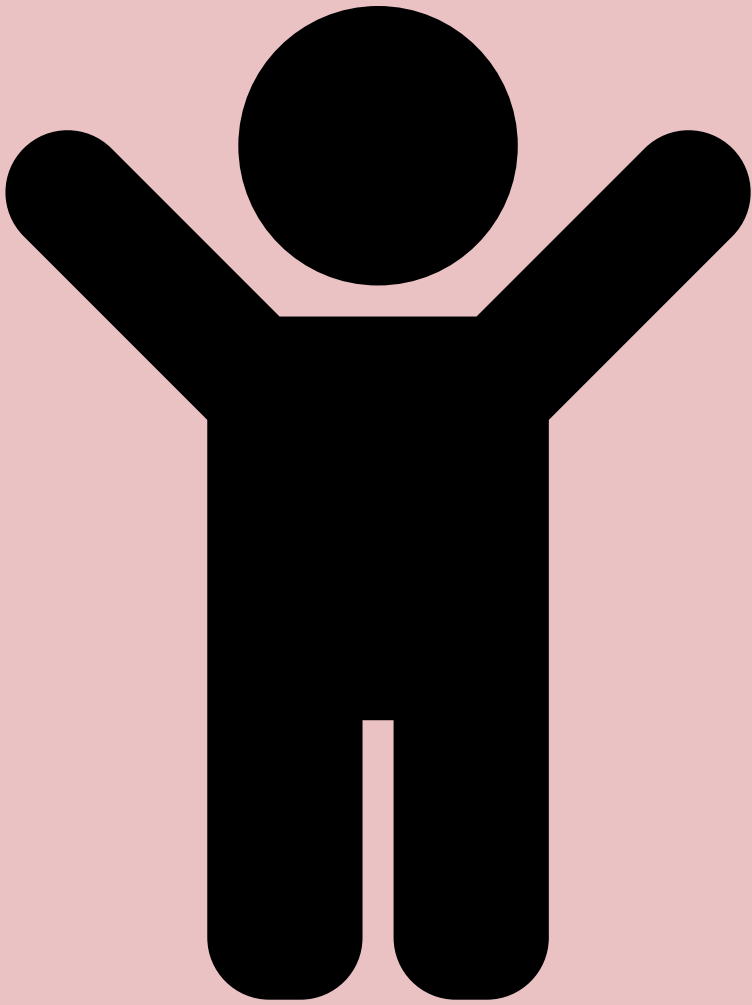
Sobre la receta



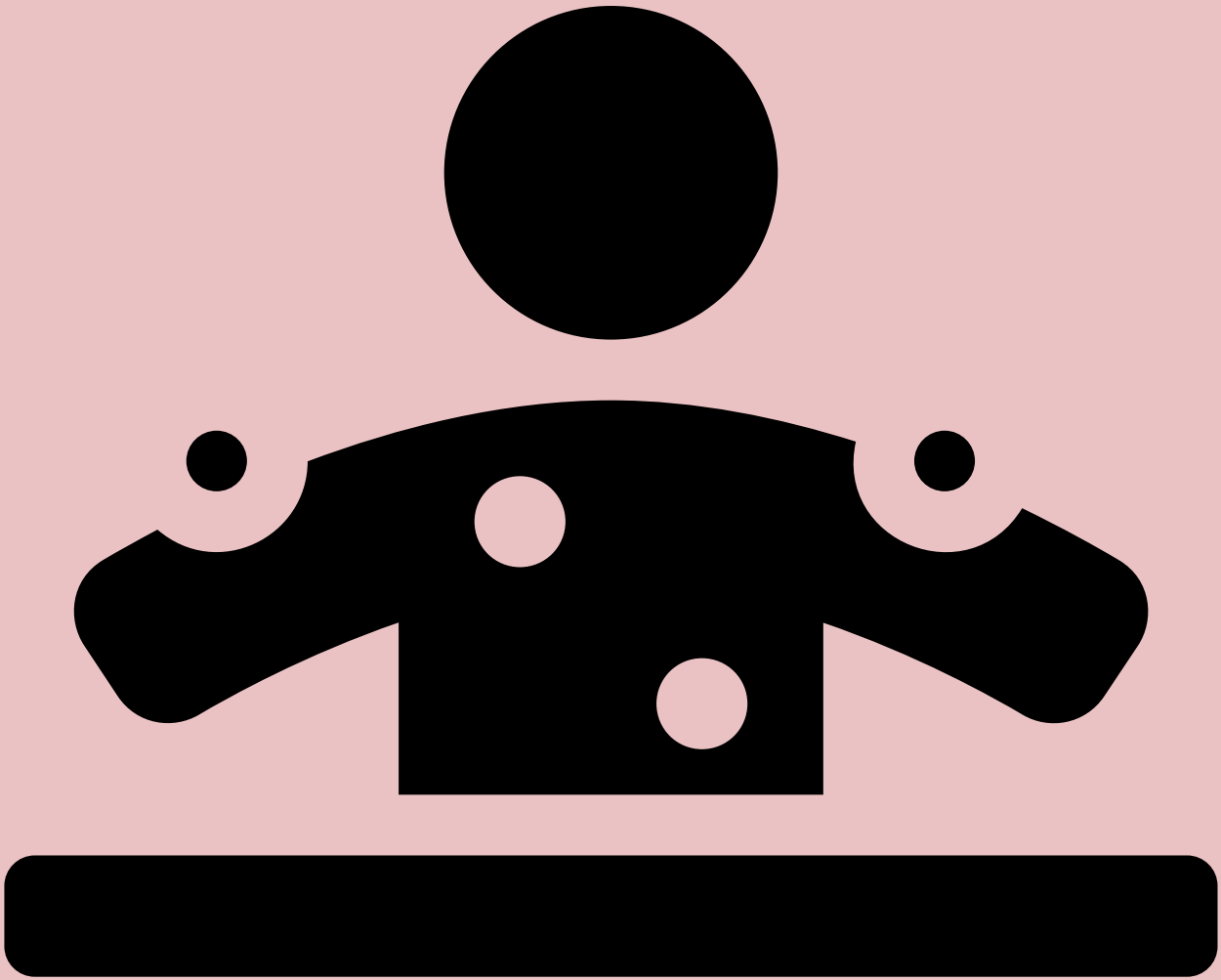
Preparación: 5 minutos



Tiempo total: 30 minutos



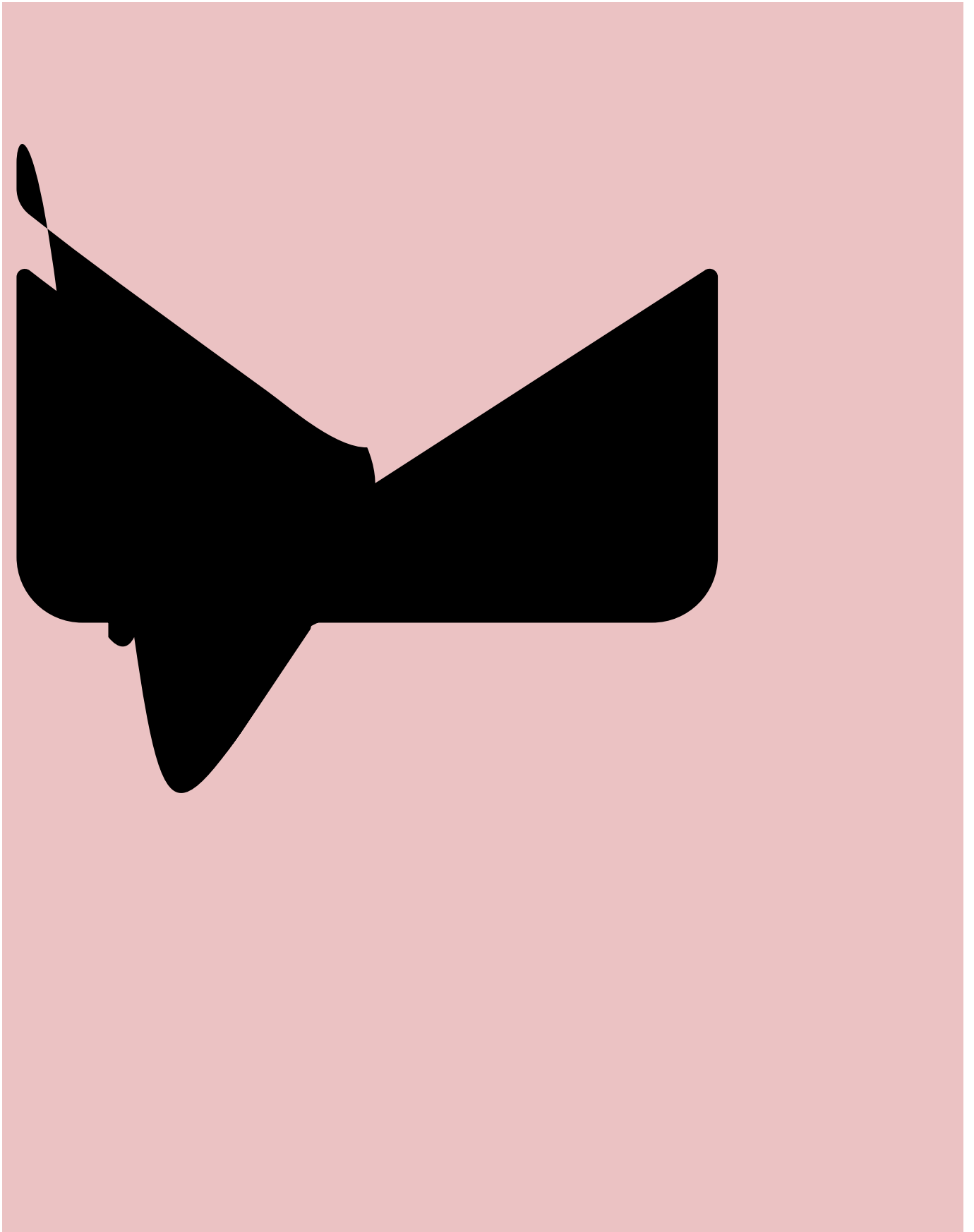
Comensales: 1 pax



Dificultad: Muy Fácil







Ingredientes

- 500 ml de aceite de maíz, de girasol o preferiblemente de oliva virgen
- 3/4 vainas de pimienta de cayena

Cómo hacer aceite picante con cayena: Pasos a seguir

1. *Vierta el aceite en una cacerola pesada, no de aluminio, y llévelo a 110º en un termómetro de freír a fuego moderadamente bajo.*
2. Retire la cacerola del fuego, añada la cayena en polvo y deje que se enfríe a temperatura ambiente, o toda la noche si lo desea.
3. Colar el aceite lenta y pacientemente a través de uno o varios filtros de café de papel grandes en un tarro de cristal impecablemente limpio. Guárdelo a temperatura ambiente.

IMPORTANTE

Sea estricto en cuanto a la temperatura del aceite, y no añada la cayena si el aceite está más caliente de 120º, o se quemará hasta convertirse en un horrible desastre.

¿Quieres hacer otros aceites picantes caseros? Encuentra todo tipo de recetas



Start search



-
- Search in title
Search in title
- Search in content
Search in content
- Search in excerpt
- post
post
- page
page

