

Aceite picante chino (辣油)



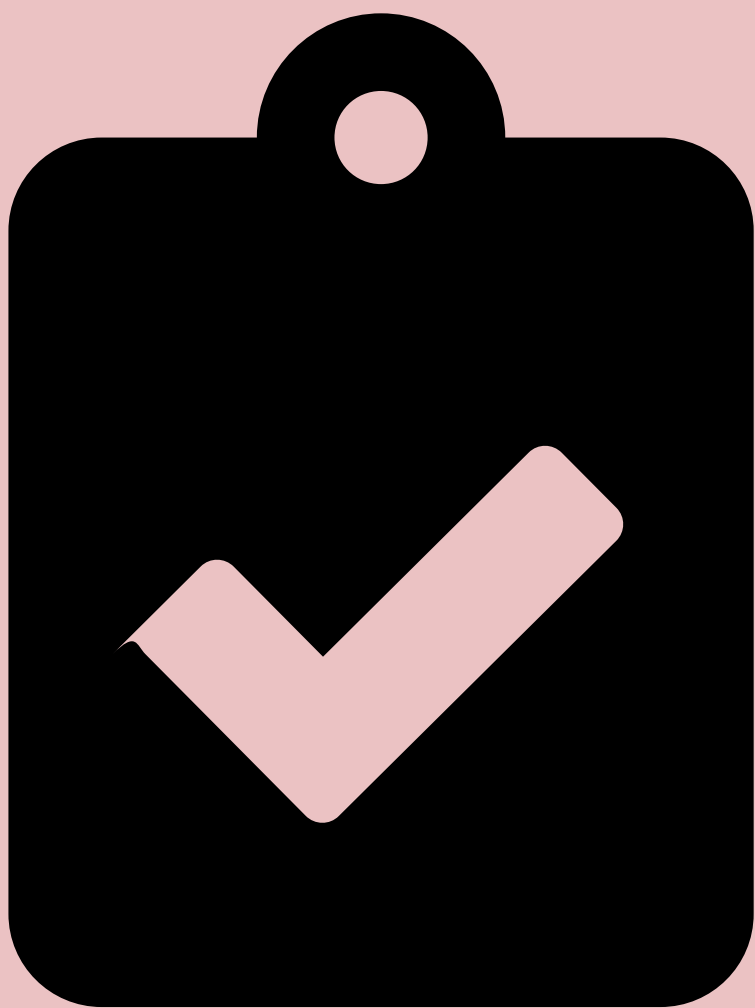
Receta Aceite picante chino

El aceite de chile es un alimento básico muy importante para las familias chinas, igual que la salsa de soja y el vinagre. Para muchos chinos, el aceite de chile es tan importante como el ketchup para nosotros. Siempre aparece en las mesas de los pequeños comedores.

Cuando usas aceite picante chino como ellos lo hacen, tienes que mezclar también los copos de chile. Los copos de chile se

tuestan bien cuando se cocina el aceite de chile, por lo que tienen un sabor menos picante pero bastante ahumado con una textura crujiente. Cuando se mezclan con los fideos, estos diminutos trozos de umami cubren los ingredientes de manera uniforme y cada bocado libera oleadas de picante en tus papilas gustativas.

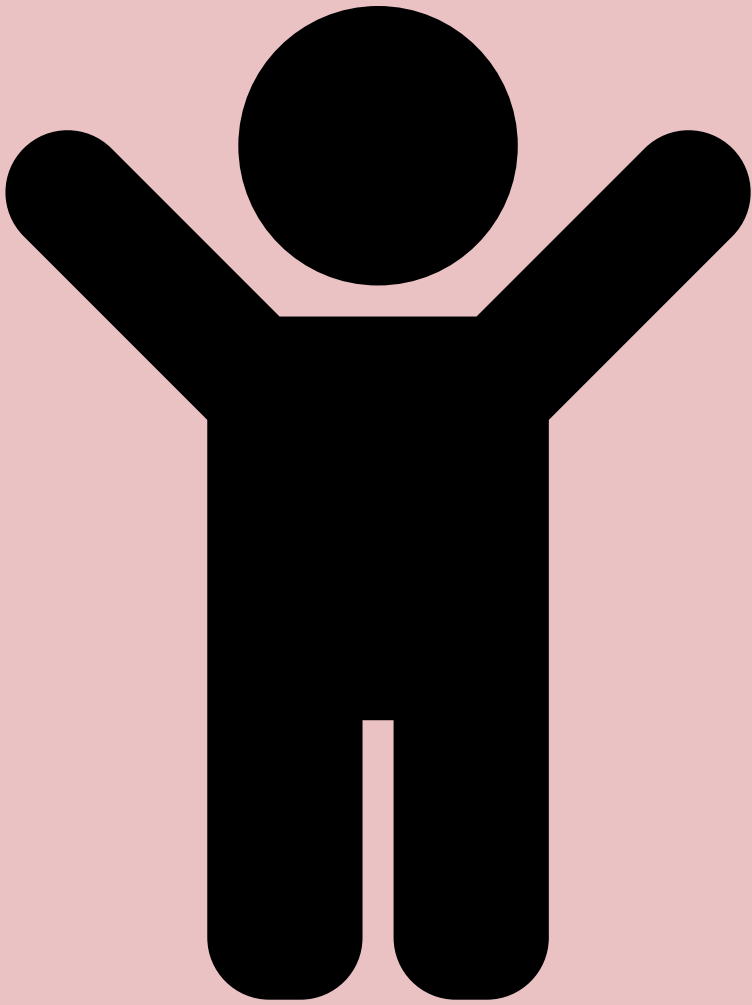
Sobre la receta



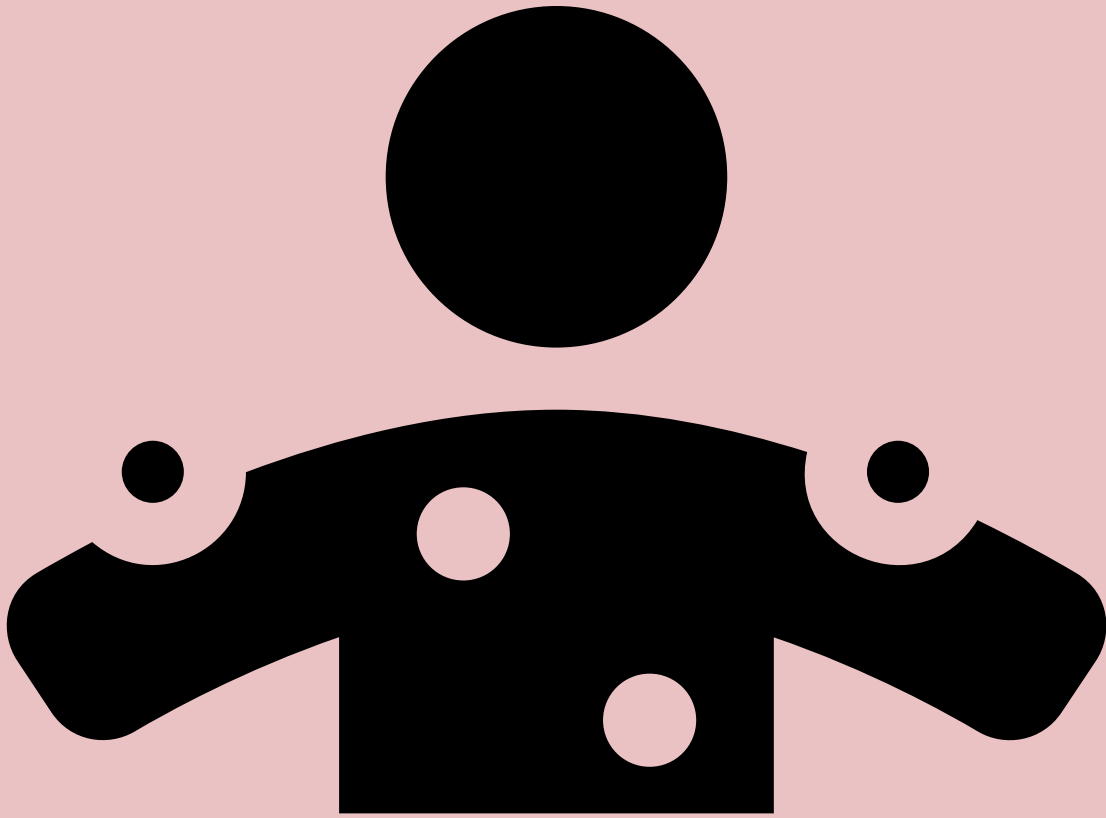
Preparación: 5 minutos



Tiempo total: 15 minutos



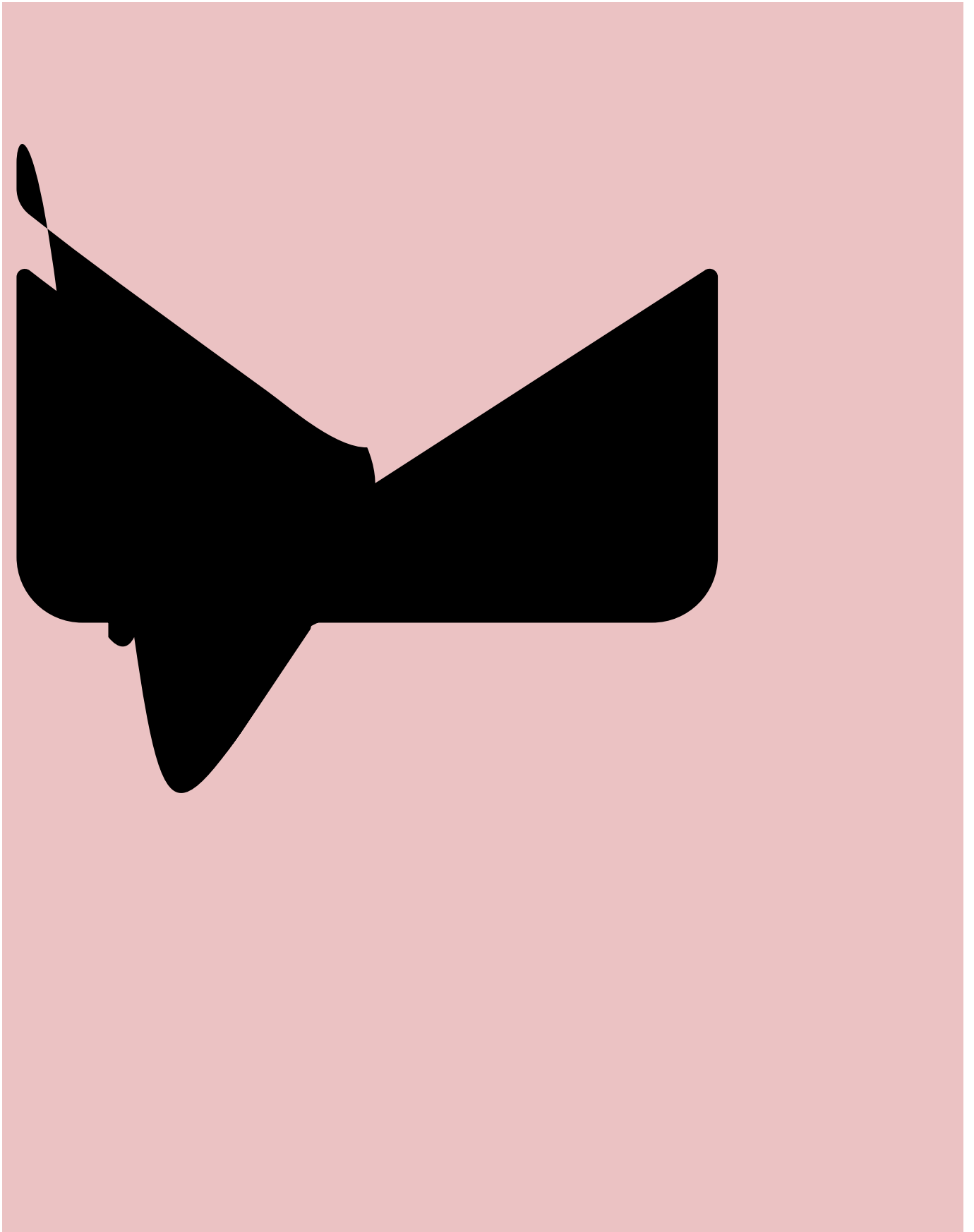
Comensales: Es un condimento



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- $\frac{1}{4}$ de taza de [copos de chile](#)
- 1 cucharada de [chile en polvo](#)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 2 cucharada de [semillas de sésamo tostadas](#)

- 1 taza de aceite de cocina
- 1 cucharadita de [granos de pimienta de Sichuan](#)
- 1 cucharadita de semillas de hinojo
- 1 anís estrellado
- 1 trozo de canela
- 1 hoja de laurel
- 1 Tsao-ko/Cardamomo negro chino, opcional
- 3 rodajas de jengibre
- 1 tallo de cebolleta

Cómo hacer aceite picante chino: Pasos a seguir

1. En un bol, mezcle los primeros 4 ingredientes. Tenga preparado otro bol vacío. El bol debe ser profundo, resistente al calor y completamente seco. Coloque un colador sobre él.
2. Verter aceite en un wok / olla fría, añadir todos los ingredientes del Grupo 2. Cocinar a fuego lento. Vigilar atentamente. Apagar el fuego inmediatamente cuando la cebolleta se dore (debería ver humo en ese momento).
3. Verter el aceite en el recipiente vacío a través del colador. Deseche todo lo que haya quedado en el colador.
4. Añada la mitad de la mezcla de chile en el aceite. Debería ver que burbujea intensamente. Añadir el resto cuando se calme el burbujeo. Remover bien con una cuchara limpia y seca.
5. Dejar enfriar sin tapar. Esperar al menos 12 horas antes de utilizarlo para que todos los sabores se combinen. A

continuación, pasar a un recipiente de su elección.

IMPORTANTE

En el paso 1: Utilice un recipiente de cristal o porcelana, ya que enfrían el aceite de forma más eficaz que los de metal. Asegúrese de que es lo suficientemente profundo para evitar que se desborde cuando se añada la mezcla de chile al aceite caliente.

Sobre el último paso: En un recipiente hermético, la vida útil del aceite de chile es de aproximadamente 1 mes en el armario de la cocina y hasta 6 meses en el frigorífico.

Después de un tiempo, la mayoría de los copos de chile cocidos y las semillas de sésamo tienden a quedarse en el fondo del recipiente. Utilice una cuchara limpia para remover antes de servir.

Si su plato requiere aceite de chile puro, utilice un colador para filtrar los copos de chile y las semillas de sésamo.

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



Start search

x

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

